

**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**



**PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE LICORES ARTESANALES CON BASE  
EN MENTA, HINOJO, CEDRÓN Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON  
POSTRES CUENCANOS.**

**PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIO A  
LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
“LICENCIADA EN GASTRONOMÍA Y  
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”**

**AUTORA:**  
**MAYRA ESTEFANIA CRIOLLO VÁSQUEZ**  
**C.I 0105225718**

**DIRECTOR**  
**MG. AUGUSTO ANDRÉS TOSI VÉLEZ**  
**C.I. 0913623278**

**CUENCA - ECUADOR**  
**2017**



Universidad de Cuenca

## RESUMEN

El progresivo avance tecnológico y la aparición de nuevos productos en la gastronomía cuencana, han logrado que las costumbres culinarias ancestrales se queden rezagadas en libros o se pierdan por la falta de conocimiento, es por ello que el objetivo principal de esta investigación es preservar tradiciones gastronómicas cuencanas, mediante la investigación, el estudio y la aplicación de técnicas y recetas de antaño, tanto de maceración artesanal como de la elaboración de postres caseros tradicionales.

Partiendo del estudio y análisis del estado de conocimiento y aplicación de las recetas tradicionales de postres cuencanos y sus características organolépticas, se realiza una propuesta de elaboración de licores a base de menta, cedrón, hinojo y toronjil, junto a un proceso de maridaje lineal, donde postres y licores aromáticos se combinen y complementen de forma equilibrada.

El maridaje realizado, muestra características específicas de la combinación de sabores agresivos que junto a las demás características organolépticas se vuelven armónicos con elementos como la menta; complementándose como resultado final un recetario donde se puede apreciar una recopilación de recetas con la correcta elaboración tanto de postres cuencanos como de licores aromáticos.

**Palabras Clave:** licor, postres cuencanos, maridaje, maceración, artesanal.



## ABSTRACT

The progressive technological progress and the appearance of new products in the gastronomy of Cuenca have caused that ancestral culinary customs are lagged in books or lost due to a lack of knowledge. Is about it that the main objective of this research is to rescue culinary customs; through the research, study and application of techniques and our recipes of yore, both of homemade maceration and the elaboration of traditional homemade desserts.

Starting from the study and analysis of the report of knowledge and application of the traditional recipes of Cuenca's people desserts and their organoleptic characteristics, a proposal is made to elaborate liqueurs based on mint, cedrón, hinojo and toronjil, along with a process of linear pairing where desserts and aromatic liqueurs are combined and complemented each other in a balanced way.

The pairing made, shows specific characteristics of the combination of aggressive flavors that together with the other organoleptic characteristics become harmonious with elements such as mint; completing as a final result a recipe book where you can see a collection of recipes with the correct preparation of both dessert and aromatic liqueurs.

**Keywords:** Liqueur, Cuenca's people desserts, pairing, maceration, homemade.



## ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN .....	2
ABSTRACT .....	3
ÍNDICE DE TABLAS .....	7
ÍNDICE DE CUADROS .....	7
ÍNDICE DE IMÁGENES .....	7
ÍNDICE DE DIAGRAMAS DE FLUJO .....	7
AGRADECIMIENTO .....	10
DEDICATORIA .....	11
INTRODUCCIÓN .....	12
CAPITULO 1 .....	15
- EL LICOR ARTESANAL – .....	15
1.2 Características del licor artesanal .....	18
1.2.1 Proceso Tradicional .....	18
1.2.2 Evolución del proceso tradicional y nuevos procesos. ....	19
1.3 Elaboración del licor artesanal en Cuenca .....	20
1.4 Licor artesanal y costumbres cuencanas .....	22
1.5 Técnicas de maceración del licor .....	24
1.5.1 Maceración en Frío .....	25
1.5.2 Maceración en Calor .....	27
1.5.3 Maceración Artesanal .....	28
1.6 Elaboración del licor artesanal .....	28
1.7 Composición tradicional del licor artesanal .....	30
1.8 Características del aguardiente de caña. ....	31
1.9 Características medicinales y reguladoras de las hierbas aromáticas que componen el licor artesanal .....	32
1.10 Características organolépticas de las hierbas aromáticas que componen el licor artesanal. ....	32
1.10.1 Menta (Mentha piperita) .....	34
1.10.2 Cedrón (Lippia citriodora) .....	35
1.10.3 Hinojo (Foeniculum vulgare) .....	36
1.10.4 Toronjil (Mellisa officinalis) .....	38
1.11 Equipos y materiales para el proceso de elaboración de licores artesanales. ....	39



Universidad de Cuenca

1.12 Proceso de elaboración del licor artesanal .....	40
1.13 Envasado y conservación del licor artesanal .....	41
1.13.1 Envasado y embotellado .....	41
1.13.2 Conservación: .....	42
1.14 Análisis organoléptico del licor artesanal .....	43
1.14.1 Sabor: .....	43
1.14.2 Color: .....	43
1.14.3 Aroma: .....	43
1.14.4 Textura: .....	43
1.15 Diseño de ficha de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales. ....	44
1.16 Aplicación de análisis organolépticos en licores macerados .....	45
1.16.1 Primer Análisis Organoléptico .....	46
1.16.2 Segundo Análisis Organoléptico .....	50
CAPITULO 2 .....	56
-LA REPOSTERÍA CUENCANA- .....	56
2.1 Recetas Ancestrales .....	57
2.2 Tradiciones e Importancia .....	68
2.3 Características y descriptiva de los principales ingredientes de la repostería cuencana. ....	72
2.3.1 Harinas .....	72
2.3.2 Lácteos .....	74
2.3.3 Grasas .....	76
2.3.4 Endulzantes .....	76
2.3.5 Especies y esencias .....	77
2.4 Análisis Organoléptico de Postres Cuencanos .....	79
2.4.1 Sabor .....	79
2.4.2 Color .....	80
2.4.3 Aroma .....	81
2.4.4 Textura .....	82
2.5 Diseño de una ficha de análisis organoléptico y degustación de postres cuencanos .....	83
2.6 Aplicación de Análisis organoléptico en postres cuencanos .....	85
CAPITULO 3 .....	92



Universidad de Cuenca

-PROPUESTA DE COMBINACIÓN Y MARIDAJE DE POSTRES CUENCANOS Y LICORES MACERADOS A BASE DE MENTA, CEDRÓN, HINOJO Y TORONJIL-	92
3.1 Desarrollo del menú de maridaje	93
3.2 Degustación y análisis de la propuesta de combinación y maridaje entre postres cuencanos y licores macerados	93
3.3 Evaluación organoléptica de los maridajes obtenidos.	95
3.3.1 Licor de Menta	95
3.3.2 Licor de cedrón	96
3.3.3 Licor de Hinojo	97
3.3.4 Licor de Toronjil	98
3.4 Selección y estandarización de maridajes	99
3.4.1 Maridaje # 1	100
3.4.2 Maridaje # 2	101
3.4.3 Maridaje # 3	101
3.4.4 Maridaje # 4	101
3.4.5 Maridaje # 5	101
3.4.6 Maridaje # 6	102
CAPITULO 4	103
-ELABORACIÓN DE PROPUESTA GASTRONÓMICA.-	103
4.1 Fichas técnicas de propuesta gastronómica	103
4.1.1. Postres	103
4.1.2 Licores	120
CONCLUSIONES	129
RECOMENDACIONES	130
ANEXOS	132
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	155
REFERENCIAS DE INTERNET	156



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Promedios obtenidos en el primer análisis organoléptico de licores artesanales .....	47
Tabla 2: Promedios obtenidos en el segundo análisis organoléptico de licores artesanales .....	51
Tabla 3: Promedios obtenidos en la degustación de postres cuencanos .....	86
Tabla 4: Selección de maridajes .....	99

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Clasificación de los Licores Artesanales .....	17
Cuadro 2 Procesos de Elaboración del Licor Artesanal.....	20
Cuadro 3 Clasificación de los tipos de Maceración.....	24
Cuadro 4: Composición tradicional del licor artesanal .....	30
Cuadro 5: Ficha de evaluación organoléptica de licores macerados .....	44
Cuadro 6: Ficha de análisis organoléptico y maridaje de postres cuencanos...	84

## ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Licores de menta, hinojo, cedrón y toronjil.....	15
Imagen 2 Planta de Menta .....	34
Imagen 3: Planta de Cedrón .....	35
Imagen 4: Planta de hinojo .....	36
Imagen 5: Planta de toronjil .....	38
Imagen 6: Torta Negra de Jueves Santo .....	56
Imagen 7: Eulalia Vintimilla de Crespo .....	58
Imagen 8: Nydia Vásquez.....	61
Imagen 9: Mg. Marlene Jaramillo.....	63
Imagen 10: Ana Mercedes Astudillo .....	66

## ÍNDICE DE DIAGRAMAS DE FLUJO

Diagrama de flujo 1 Maceración en frío .....	26
Diagrama de flujo 2: Maceración con calor .....	27



Universidad de Cuenca  
Clausula de derechos de autor

---

Mayra Estefania Criollo Vásquez, autora de la tesis "Propuesta de elaboración de licores con base en menta, hinojo, cedrón y toronjil y su maridaje con postres cuencanos", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 13 enero 2017

Mayra Estefania Criollo Vásquez

C.I.: 0105225718





Universidad de Cuenca  
Clausula de propiedad intelectual

---

Mayra Estefania Criollo Vásquez, autora de la tesis "Propuesta de elaboración de licores con base en menta, hinojo, cedrón y toronjil y su maridaje con postres cuencanos", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 13 enero 2017

Mayra Estefania Criollo Vásquez

C.I: 0105225718



## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haberme brindado vida, salud y conocimientos para el logro de los objetivos planteados en mi vida, de manera especial un agradecimiento al Magister Augusto Tosi por haberme brindado su apoyo tanto profesional como personal ya que con sus conocimientos, paciencia y consejos me ha motivado a culminar con éxitos mis estudios.

De igual manera quiero agradecer a todos los docentes universitarios, que han sido parte de mi formación profesional, a mis amigos, familiares, y en especial a mis padres que me apoyaron y me impulsaron a seguir luchando día a día para cumplir con mis objetivos tanto profesionales como personales.

**Mayra Estefania Criollo Vásquez**



## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este trabajo a la persona que se ha convertido en el motor de mi vida, mi hija Sofía Valentina, quien es la fuerza para continuar con mi vida y la motivación para cumplir con todos mis objetivos planteados. De igual manera a mis padres José y Martha ya que sin ellos no hubiese sido posible que yo llegue hasta donde he logrado llegar, ellos con su ejemplo de lucha y constancia han logrado que sea una persona con valores, siempre han estado apoyándome enseñándome a superar todos los obstáculos que se me han presentado, ellos que siempre han estado para ayudarme en los peores momentos de mi vida, con su amor y confianza me han enseñado que la constancia y perseverancia siempre me llevara al éxito tanto profesional como personal.

De igual manera dedico esta tesis a mí amado esposo Geovanny que de una u otra forma ha estado impulsándome y ayudándome para lograr mi sueño de graduarme. Finalmente dedico esta tesis a todas las personas que me han brindado su apoyo para continuar y no rendirme, y a mis hermanos Andrés y Mateo para que nunca se rindan y puedan llegar más alto de lo que yo he llegado.

**Mayra Estefania Criollo Vásquez**



## INTRODUCCIÓN

El constante avance tecnológico y la aparición de nuevos productos en la gastronomía tradicional dentro de un segmento cultural muestran la necesidad de realizar un estudio a la elaboración de licores artesanales recalcando su capacidad de maridaje con postres cuencanos. El proceso y la aplicación de técnicas tradicionales correctas en la elaboración de bebidas maceradas y los postres cuencanos, es tan importante como su correcta combinación, para así sacar de estos sus mejores atributos.

En la sociedad cuencana de antaño la mujer fue la protagonista en la cocina del hogar, no era necesario que una mujer tenga un evento social importante para lucirse con exquisitos platillos de sal y dulce, de igual manera con la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas que se han marcado como un hito dentro de la gastronomía local, sin embargo con el pasar de los años estas costumbres ya no tienen la mismas importancia de hace años atrás; es por ello que esta investigación mediante la aplicación de recetas y técnicas ancestrales pretende preservar tradiciones culinarias que se han desvanecido de las memorias azuayas. Siendo así que se ha elegido para la maceración de los licores plantas aromáticas que siempre han estado presentes en los hogares cuencanos, ya sea por beneficios curativos, decorativos o aromáticos, siempre han estado presente en los jardines o huertos de las casas de las ciudad. De igual manera los postres que se han elegido para el maridaje son aquellos que a criterio personal fueron los protagonistas de fechas especiales, y en la actualidad se están perdiendo.

La información se plasma en cuatro capítulos, los mismos que abarcan información tanto teórica como práctica sobre la elaboración, conservación y aplicación de licores macerados y postres cuencanos recopilando recetas,



Universidad de Cuenca

elaboraciones y tradiciones de los mismos. Así también incluye información sobre la técnica de maridaje y aplicación de análisis organoléptico tanto en postres como en licores macerados, finalizando con recetas estándar de las preparaciones estudiadas.

El primer capítulo incluye información sobre el licor artesanal, su elaboración mediante las diferentes técnicas de maceración, sus características y las características organolépticas de los elementos que lo componen como son: el aguardiente, la menta, el cedrón, el hinojo, y el toronjil, de esta manera se puede obtener un producto final de buena calidad. En este capítulo se puede encontrar también las tradiciones cuencanas a las cuales está ligado el licor artesanal, y las diferentes formas de preparación que tienen. En cuanto a información práctica incluye un diseño de fichas técnicas para su evaluación organoléptica y su consecuente análisis mediante la aplicación de gráficos tabulados con resultados de degustaciones realizadas.

El segundo capítulo incluye recetas ancestrales que mejor ejemplifican los postres cuencanos que intervienen en el maridaje como son: buñuelos, torta negra de jueves santo, quimbolitos, relámpagos, arroz con leche y quesadillas, su importancia dentro de las costumbres cuencanas con sus representantes en el rescate de recetas y elaboraciones como son la señora Nydia Vásquez, Mg. Marlene Jaramillo, Sra. Eulalia Vintimilla y Sra. María Mercedes Astudillo. Al igual que el primer capítulo incluye un diseño de ficha de análisis organoléptico de los postres y un análisis de los resultados obtenidos en una degustación mediante la interpretación de gráficos.

El tercer capítulo incluye todos los detalles de la elaboración del menú de maridajes, la selección y estandarización de las combinaciones que se efectuaron, las mismas que fueron elaboradas considerando los resultados obtenidos de un panel degustador conformado por profesionales gastronómicos,



Universidad de Cuenca

de igual manera incluye un análisis organoléptico de todos los licores combinados con todos los postres propuestos, de esta manera se considerará los resultados para combinar las preparaciones de una manera técnica y profesional.

Se finaliza la investigación con el capítulo cuatro que incluye todas las fichas técnicas de las elaboraciones presentadas, incluyendo cantidades, ingredientes, técnicas y costos de los platos, las mismas que serán plasmadas en un recetario con sus respectivas combinaciones, después de haber analizado características saboreas, olfativas, visuales y de textura de manera que las dos preparaciones creen sensaciones y experiencias nuevas al juntarse en boca.

## CAPITULO 1

### - EL LICOR ARTESANAL -

Según el historiador Agustín Valdivieso, los licores macerados nacen en la época renacentista, cuando los monjes españoles experimentaron el proceso de maceración en sus destilados de sabor muy intenso con flores y frutas, teniendo como resultado una bebida de mejor apreciación saborea. Con esto los licores macerados tuvieron gran éxito y acogida en varias partes del mundo, llegando a la sociedad cuencana con la conquista española mediante un proceso de sincretismo cultural. Los monjes atribuían al licor propiedades curativas, religiosas y mitológicas, por lo que los indígenas americanos reemplazaron sus bebidas fermentadas como la chicha, bebida fermentada de maíz, la misma que actualmente se sigue elaborando en la Amazonia, sin embargo en la Costa y Sierra los licores elaborados con aguardiente macerados con frutas y especias son los protagonistas.

*Imagen 1: Licores de menta, hinojo, cedrón y toronjil.*



Fuente: Estefanía Criollo



Universidad de Cuenca

### **1.1 El licor artesanal.**

El licor artesanal es el producto final de la maceración, infusión, destilación y/o fermentación de frutas, vegetales o elementos aromáticos en alcoholes neutros durante un periodo de tiempo determinado, pudiendo este oscilar entre 24 horas a 30 días dependiendo de las propiedades de los elementos utilizados, también pueden ser obtenidos mediante la adición de esencias o aromas, pueden o no tener color y se diferencian de los aguardientes por la cantidad de azúcar que pueda llegar a tener. (Pérez, 2010)

Es importante entender el concepto de licor artesanal, empezando por considerar como tal cuando para su elaboración no se aplican técnicas industrializadas ni equipos sofisticados, si no por el contrario técnicas ancestrales y equipos de fácil adquisición; dando esto como resultado una fabricación no acelerada y de producción limitada. Para la elaboración de estas bebidas artesanales, se utilizan recetas que han sido transmitidas de generación en generación con técnicas e ingredientes propios de un lugar resaltando la herencia cultural de una sociedad, es así que las características propias de un licor artesanal pasan a ser un secretismo familiar o regional.

Según lo que explica Nuria de la Torre en su página [Alambiques.com](http://Alambiques.com) los licores artesanales pueden ser clasificados de acuerdo a su composición en dos formas básicas, ya sea por su composición saborea básica o por su composición en alcohol y azúcar:

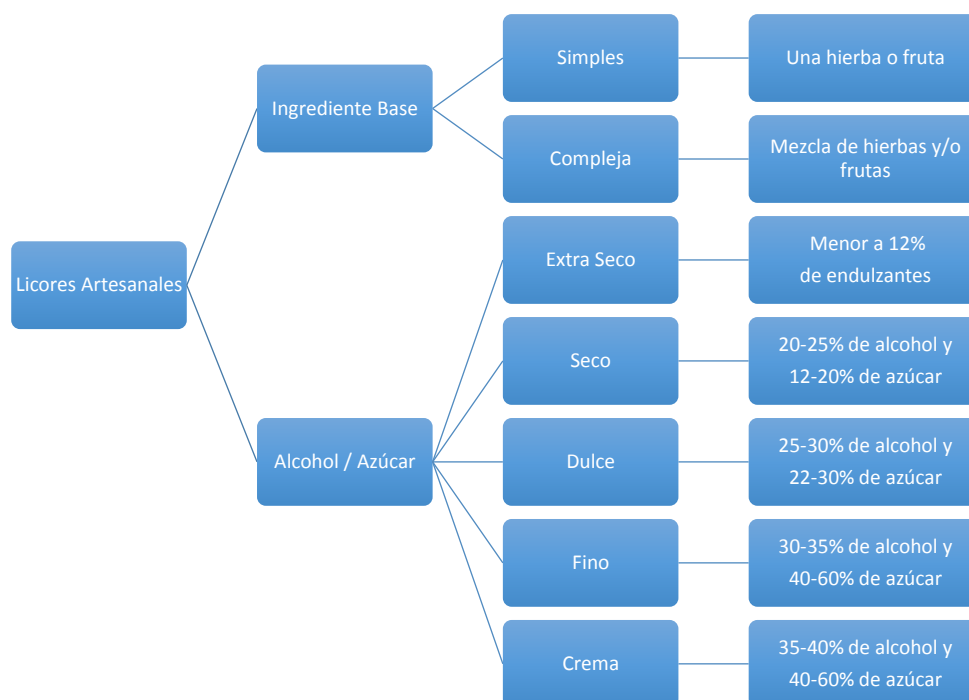
Dentro de la clasificación por medio de la composición saborea se puede subdividir a los licores artesanales en simples y complejos; considerando simples cuando estos son elaborados en base a un solo componente básico, y complejos, cuando los licores son elaborados en base de dos o más componentes, o a su vez por medio de una mezcla de componentes. En la mayoría de casos los componentes básicos son hierbas o frutas. Se debe tomar en cuenta que los licores elaborados en base a una sola hierba o fruta,



deben tener mayor cantidad de substancia saborea, para resaltar sus propiedades en relación a los licores elaborados en base a mezclas.

Como segunda clasificación es importante considerar el grado de composición de azúcar y alcohol base, subdividiendo los licores artesanales en : extra seco, cuando existe una cantidad menor al 12% de azucares en el licor; seco, entre 20% a 25% de alcohol y 12% a 20% de azucares; dulce, entre 25% a 30% de alcohol y 22 a 30% de azúcar; fino entre 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar y crema entre 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar. (Ramirez De la Torre, s.f.)

Cuadro 1 Clasificación de los Licores Artesanales



Fuente: Estefania Criollo Vásquez



## **1.2 Características del licor artesanal.**

El licor artesanal es una bebida hidroalcohólica que consiste en la técnica de maceración de sustancias base, con el objetivo de resaltar principios y las propiedades aromáticos y saboreas, estas bebidas tienen como característica común un grado alcohólico entre 27° y 55° GL, además de un máximo de 100gr de azúcar por litro de alcohol, diferenciándose de esta manera de los llamados aguardientes, los mismos que no contienen azúcar.

Es importante mencionar que las características de los licores artesanales están definidas de acuerdo al modo de preparación que hayan tenido al momento de su elaboración ya que muchas personas que se dedican a elaborar este tipo de licores lo hacen con recetas y procesos que han ido pasando de generación en generación como herencia culinaria de sus antepasados.

Para poder caracterizar a los licores artesanales es importante mencionar los procesos por los cuales pueden ser elaborados los mismos que se detallan a continuación.

### **1.2.1 Proceso Tradicional**

En una conversación con el historiador Agustín Valdivieso explica que en la antigüedad la manera de preparar licores era mediante el uso de alambiques, ya sean de barro o cobre, mediante la destilación de los aceites esenciales del elemento aromático en conjunto con alcohol etílico potable puro, esto daba como resultado licores con sabores únicos y aromas intensos. Sin embargo no todas las familias tenían acceso a un alambique y mucho menos los conocimientos necesarios para lograr realizar una destilación correcta, es por ello que se buscó la manera de obtener licores con diferentes sabores de una manera más sencilla y accesible para todas las familias, es ahí cuando se



Universidad de Cuenca

empieza de una manera empírica a hacer uso de la maceración y fermentación de las bebidas. (Valdivieso, Agustín, café-conversación 16-12-2016)

La maceración tradicional de las bebidas alcohólicas consiste en dejar reposar durante determinado periodo de tiempo una base aromática y saborea que pueden ser hierbas aromáticas, frutas o especias, en alcohol etílico o aguardiente de caña, en una botella que sea herméticamente tapada para evitar la fuga de principios activos. De esta manera las mujeres y hombres de la sociedad cuencana han ido elaborando licores caseros durante varios años y pasando recetas y métodos durante varias generaciones para convertir el licor artesanal en un hito de la cultura tradicional cuencana.

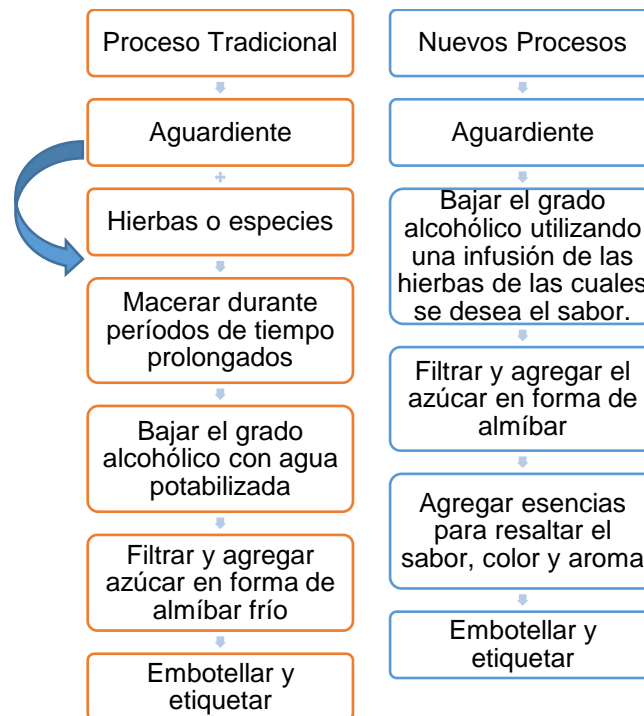
Cabe recalcar que aunque este proceso es sencillo se debe de tener en cuenta ciertas normas de seguridad alimentaria como es la higiene en el proceso y la esterilización de los envases a ser utilizados durante la elaboración para poder obtener un producto final de calidad y organolépticamente bien preparado.

### **1.2.2 Evolución del proceso tradicional y nuevos procesos.**

Desde siempre el hombre ha buscado modernizarse y actualizarse constantemente ya sea por comodidad o por necesidad, siendo así que los procesos para preparar licores artesanales han ido evolucionando con el paso de los años.

Más que un proceso moderno se puede decir que es una variante, que consiste en acelerar la concentración de sabores por medio de atenuantes o esencias comerciales además de una cantidad reducida de hierbas o frutas aromáticas, buscando de esta manera que la bebida esté lista en el menor tiempo posible, otro factor importante es que actualmente se le puede añadir conservantes para que el licor tenga una duración y estabilidad de la concentración mayor a la normal, es así como hoy por hoy se ha olvidado de mantener las tradiciones culinarias que por costumbre se mantuvieron durante muchas generaciones.

Cuadro 2 Procesos de Elaboración del Licor Artesanal



Fuente: Estefanía Criollo Vásquez

### 1.3 Elaboración del licor artesanal en Cuenca

La provincia del Azuay, y su capital Cuenca consideran como un hito importante al licor artesanal, dentro de su patrimonio culinario, siendo así que de acuerdo a la referencia del Padre Julio María Matovelle la palabra Azuay, significa “Licor o lluvia del cielo”; derivándose de la etimología Canari: Azu= chicha o licor, y Ay= lo de arriba o lo del cielo. (Riva, Tobar, & Zambrano, 2013)

El historiador Agustín Valdivieso cuenta que hacia algunos años atrás era muy común que en los hogares de las familias cuencanas haya licores macerándose para una ocasión especial o simplemente para cuando haya vistas en casa, y era la mujer la que se encargaba de estas elaboraciones, lo más común era macerar el aguardiente con frutas, o en su defecto si no había licor macerado se brindaba ese momento alguna “agua de viejas” con aguardiente. (Valdivieso, Agustín, café-conversacion 16-12-2016)



Universidad de Cuenca

Según Nydia Vázquez, Cuenca era una ciudad llena de poetas, artesanos, artistas, escritores, músicos, entre otros. En cada familia la mujer era la protagonista en la cocina, consentía a sus invitados con una variedad de exquisitos platillos y bebidas, sobresaliendo las mistelas con diferentes sabores y colores, servidas a las damas; y a los caballeros se les brindaban bebidas más fuertes. (Vasquez De Fernandez de Córdova, 2015)

El Doctor Mario Jaramillo Paredes en el prólogo del libro el “Sabor de los Recuerdos” de Eulalia Vintimilla de Crespo dice: *“Antes del Irish Coffe, el ice Cream, el Peach Melba, el Gin Tonic y el Wisky en las rocas era la Chicha Huevona, la Yaguana y el Rosero de Gualaceo o el Canelazo”*. Esto llama a la sociedad actual a mantener las costumbres antepasadas, a que no se pierda la tradición de preparar bebidas artesanales para ocasiones especiales y sobre todo a no perder la identidad culinaria que caracteriza a la ciudad de Cuenca. (Vintimilla, 2005)

Actualmente en la ciudad de Cuenca, ya no se ve a las señoras amas de casa prepara licores para una reunión o evento, poco a poco las recetas trasmitidas de generación en generación se han ido quedando en simples libros de recuerdos. Sin embargo en los sectores rurales de la ciudad, existen aún personas y siguen manteniendo estas costumbres de brindar licores elaborados por ellos mismos en sus reuniones, sociales, religiosas, y tradicionales; siendo así que si se acude a una fiesta popular de estos sectores de la ciudad es común ver al prioste principal brindando licores elaborados propiamente para la celebración a todos los asistentes.

Así también son pocos los lugares donde hoy se puede comprar un licor propiamente artesanal, uno de estos lugares es la casa de “Las Villacis” o “Pan de las Villacis”, un negocio familiar que cuenta con más de 100 años de trayectoria, siendo este uno de los lugares icónicos, para el segmento de la alimentación cuencana, ya que reúne, dentro de su historia desde el expendio



Universidad de Cuenca

de licores, comida, y actualmente panadería, que por su presentación puede ser confundida con una galería, este importante negocio, se encuentra ubicado en las calles Presidente Borrero 12-54, entre Vega Muñoz y Sangurima, aquí se puede encontrar licores macerados con menta , mora, entre otros.

En definitiva es importante recalcar la necesidad que hay actualmente por mantener la elaboración de este tipo de preparaciones, ya que más que una bebida que conduce al vicio o al ocio es una bebida que tiene historia dentro de la cultura cuencana, por lo que se debe transmitir este tipo de conocimientos para que estas tradiciones puedan mantenerse durante varias generaciones futuras.

#### **1.4 Licor artesanal y costumbres cuencanas**

Cuenca es una ciudad de raíces tradicionalistas, donde predomina, la gastronomía y el folklor; costumbres que han ido conservándose dentro del ámbito social a pesar de los cambios generacionales. Siendo así que dentro de las diferentes festividades cuencanas, se puede encontrar como elemento principal, las bebidas alcohólicas, y en muchos de los casos el licor artesanal pasa a ser, de una bebida de festejo a una cortesía para dar la bienvenida de una forma social

Cuenca es una ciudad donde las fiestas tradicionales se dan durante todo el año, empezando con el día de los santos inocentes, continuando con el carnaval con su tradicional jueves de compadres y comadres, el corpus christi, la fundación de la ciudad al igual que la independencia, pasando por el día de la madre, el padre y el día de los difuntos y varias fiestas populares, terminando con las veladas del niño viajero, la navidad y el año viejo; teniendo cada una su esencia propia, emanando por si mismas su significado y su importancia dentro de la cultura cuencana. Estando presente de una o de otra manera el licor casero demostrando así que Cuenca es una ciudad llena de hitos culturales que la hace única y diferente.



Por consecuencia si se realiza una relación entre fiestas tradicionales y licor artesanal se puede indicar que en festividades como el carnaval, en donde se lleva 4 días de fiesta, juegos con agua, comida en exceso en especial el chanco no puede faltar, acompañados por el gloriado y el canelazo sirviendo como bajativos o como se dice tradicionalmente, para que “no pateee el chanco”. Así también en la costumbre cuencana de las veladas del niño, que se da en época navideña, se ofrecía de parte de los priostes un draque, para aguantar el frío de las veladas. (Vintimilla, 2005)

Pero los licores artesanales no solo se servían en ocasiones importantes, siendo así que estos también podían ser parte de actividades como la pesca y caza, donde para alargar su duración y mantener la temperatura corporal adecuada, se incluía bebidas de grado alcohólico dentro de la provisión de alimentos. (Vintimilla, 2005)

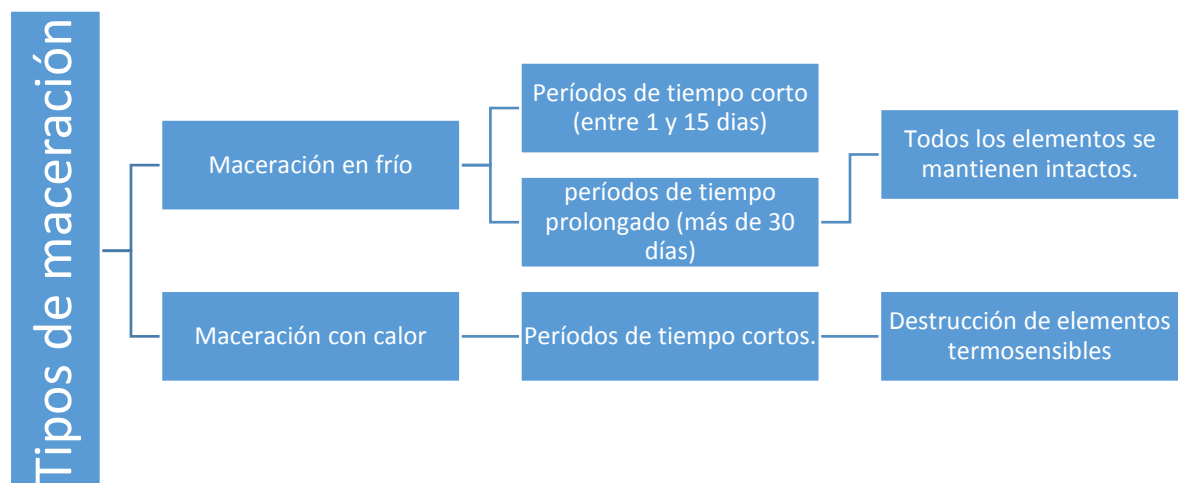
Otro de los usos no festivos de los licores es su aplicación por sus propiedades curativas, para calmar diferentes problemas menores de salud y recuperar energía. Siendo así que estas podían ser combinadas con tisanas y aguas aromáticas para su efecto; un ejemplo claro que se podría dar, es cuando se usaba el licor para hacer que las mujeres que acababan de dar a luz recuperen fuerzas después del parto, preparando una infusión compuesta por: hojas de zanahoria blanca, frutilla, higo, pamba poleo y alhelí. (Vintimilla, 2005); O también tenemos el caso en el que para la recuperación de la gripe se consumía una infusión de canela, naranjilla y miel con licor.

Considerándose en la vida cuencana a los licores artesanales como parte importante de la vida cultural y social, estas apetitosas bebidas se utilizaban de cortesía, ya sea para pasar las penas entre amistades o para brindar a la llegada de una visita, y no se diga como bajativo para finalizar una comida en familia.

## 1.5 Técnicas de maceración del licor

Las técnicas de maceración del licor pueden clasificarse de acuerdo a su tiempo o temperatura de aplicación; En la clasificación por tiempo depende si el proceso sea de corta o larga duración. Pudiendo además considerar si estás van a ser aplicadas de acuerdo a la temperatura de enfrentamiento, ya sea en frío o en calor. Es importante recalcar que en cualquiera de sus variantes, la finalidad de esta técnica será extraer compuestos solubles de un sólido a un líquido.

Cuadro 3 Clasificación de los tipos de Maceración



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Según lo que dice Guillermo Ortiz en sus tesis intitulada “Desarrollo de licores macerados de fruta con un sistema de comercialización no tradicional con mejora de procesos en la empresa Ron Catan”, *“La maceración del licor es un proceso en el que se utiliza alcohol etílico para disolver las moléculas solubles de sabores, compuestos activos y aromas presentes en las frutas, vegetales y plantas medicinales...”*; lo que da a entender como concepto de maceración al proceso que se lleva a cabo para obtener características de una materia para transferirlos a otra y obtener un producto final con características de ambos





Universidad de Cuenca

elementos. De igual forma, Ortiz, detalla que *“Este proceso dura de entre 1 y 30 días y dependiendo del tamaño de las partículas extraídas las cuales pueden quedarse suspendidas en el líquido como las moléculas aromáticas y las más pesadas moléculas colorantes y saborizantes”*; pudiendo así ver que mientras más tiempo dure el proceso, el cuerpo obtenido será mayor, dependiendo así también el tamaño de la molécula aromática y saborea que le aportaran la parte gustativa y las colorantes a la visual. (Ortiz Ramírez, 2014)

La técnica de la maceración lo que busca es extraer las propiedades organolépticas de un producto para pasarlo a otro, para de esta manera obtener un producto final con características similares a las de los componentes bases o principales, esta técnica es muy utilizada en la gastronomía ya sea para preparar carnes (también se usa la técnica para ablandarlas), bebidas o postres, es muy importante tener en cuenta que para una correcta ejecución de esta técnica es importante respetar tiempos y temperaturas adecuadas, ya que de esta manera se podrá obtener el producto final deseado.

### **1.5.1 Maceración en Frío**

La maceración en frío según varios autores científicos, se define como una técnica que consiste en sumergir una sustancia sólida, cubriendo en la menor cantidad de una sustancia líquida, dejando por periodos de tiempo de larga duración, siendo a partir de 30 días; teniendo como una de las ventajas que se logra extraer todas las propiedades del producto sólido sin alterar su esencia.

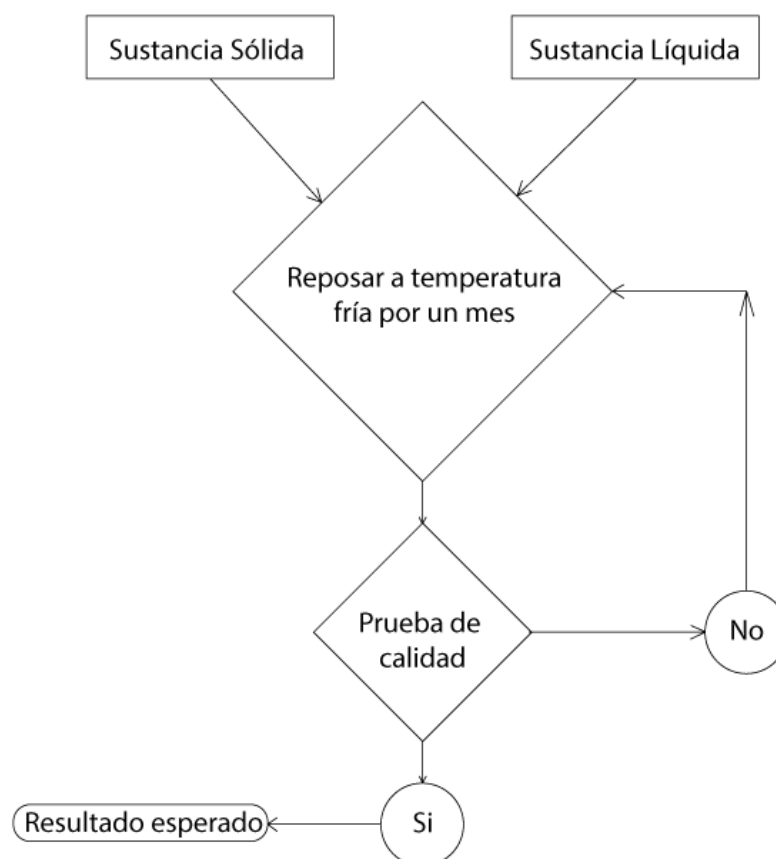
Según el libro *Servicio de vino* de Jesús Felipe Gallego indica que la maceración en frío es una: *“Técnica utilizada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que inicie la fermentación mediante la aplicación de frío”*. (Gallego, 2012)

Universidad de Cuenca

Por su parte el libro Tratado de farmacia teórico y práctico define esta técnica como *“una operación que consiste en poner durante un tiempo más o menos largo un cuerpo en un líquido frío para separar partes solubles”*. (Soubeiran, 1847)

Esta técnica es aplicada en la gastronomía para resaltar sabores mejorando la calidad de las preparaciones, uno de los casos es la extracción de sabores, esencias y propiedades coloreas de hierbas, plantas medicinales y especias en alcohol etílico.

Diagrama de flujo 1 Maceración en frío



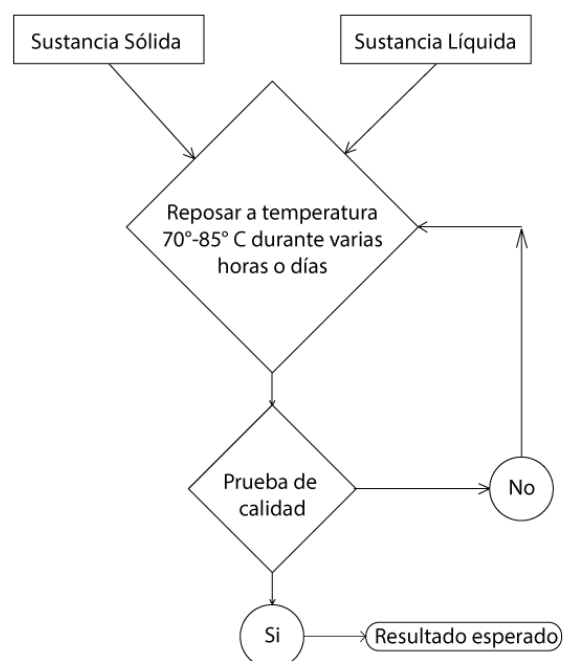
Fuente: Estefania Criollo Vásquez

### 1.5.2 Maceración en Calor

La técnica de maceración por calor lleva el mismo proceso de elaboración que se utiliza en la técnica de aplicación en frío, empezando por agregar una sustancia sólida en un líquido, siendo en este caso a una temperatura de entre 70°C a 85°C, reduciendo de esta manera el tiempo de enfrentamiento de las sustancias a 2 a 3 días.

Si bien la aplicación de calor para el intercambio de propiedades entre dos sustancias es más rápido que la aplicación en frío, tiene como principal desventaja que la sustancia sólida debe ser agregada en grandes cantidades, siendo así que si estos elementos están compuestos por estructuras termolábiles, se destruyen o queman con facilidad dificultando que se obtenga la esencia deseada.

Diagrama de flujo 2: Maceración con calor



Fuente: Estefania Criollo Vásquez



Es importante tener en cuenta que para la realización por medio de esta técnica, se necesitan equipos de control permanente de temperatura evitando el daño de la sustancia resultante, ya sea por alteración o evaporación.

### **1.5.3 Maceración Artesanal.**

La maceración artesanal es el método más utilizado para preparar licores en pequeña escala, llamándolos así debido a su proceso de elaboración tradicional (ver cuadro 2) siguiendo técnicas y conocimientos populares que han sido transmitidos de padres a hijos, y siendo en la mayoría de los casos realizados en procesos por medio de frío. Cabe recalcar en este tipo de procesos se omite los aditivos mejoradores, aplicándose únicamente productos naturales.

Dentro del proceso de elaboración artesanal, se agrega al final para corregir el grado alcohólico y el sabor residual, una cantidad determinada de almíbar simple, debido a que en casi todas las ocasiones, estas bebidas son realizadas en base a hierbas y plantas medicinales que tiene propiedades medicinales como es el caso del licor de menta que ayuda para la digestión (Valdés, 2014).

### **1.6 Elaboración del licor artesanal.**

La elaboración del licor artesanal es un proceso que se ha mantenido durante varias generaciones y aunque en la actualidad se están perdiendo estos conocimientos es importante recalcar que para elaborar estas bebidas espirituosas es necesario seguir pasos clave para poder obtener licores de buena calidad organoléptica. Los licores caseros o artesanales se elaboran con una generosa porción de azúcar que se añade directamente en el alcohol o en forma de almíbar y se agrega a la preparación una vez que ha transcurrido el tiempo de maceración, y luego de haber filtrado las especies con las cuales se estaba macerando.



Universidad de Cuenca

Para la elaboración de estas bebidas se requiere de dos elementos bases como son el aguardiente y las hierbas aromáticas, siendo estas las que brindarán las características organolépticas a los licores mediante la maceración, para esto es necesario dejar los dos elementos en recipientes herméticamente tapados durante un periodo de 6 semanas aproximadamente para luego ser cuidadosamente filtrados teniendo sumo cuidado para evitar residuos en el producto final, luego de esto se agrega el azúcar y luego estarán listos para ser embotellados y etiquetados correctamente. (Cuadro 2 Procesos de Elaboración del Licor Artesanal).

Es importante conocer la cantidad adecuada de agua que se va a utilizar en un licor para graduar su grado alcohólico, para esto es necesario conocer ciertos datos como el grado alcohólico del aguardiente que se está utilizando y el grado alcohólico deseado en el licor final, para esto se utiliza la siguiente

FÓRMULA PARA CALCULAR LA CANTIDAD RELATIVA DE ALCOHOL/ AGUA.

$1000 * \text{grado alcohólico} / \text{grado alcohólico deseado} = \text{resultado} - 1000 =$   
cantidad de agua que se debe agregar.

formula:

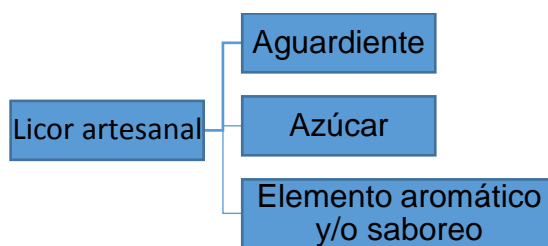
Durante el proceso de elaboración del licor artesanal es necesario tomar medidas preventivas para evitar cualquier tipo de alteración en el producto final deseado, los principales defectos que se pueden dar son debido a la mala calidad de la materia prima utilizada, malos procedimientos en la ejecución de desde mal sabor, color y aroma, hasta el ser no apto para el consumo humano.

El licor artesanal para considerarse de óptima calidad debe seguir un proceso lento, debido a que de forma general, se aplica la maceración en frío, manteniendo los compuestos sólidos, como hierbas aromáticas, plantas y especias, con sus propiedades organolépticas intactas, posibilitando de esta

manera que el producto final adopte características definidas, pudiendo el proceso llegar a durar hasta tres meses.

### 1.7 Composición tradicional del licor artesanal.

Cuadro 4: Composición tradicional del licor artesanal



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

La composición de los licores artesanales va de acuerdo al tipo de licor que se vaya a preparar, sin embargo lo que nunca puede faltar dentro de los componentes del licor es el aguardiente y el azúcar; en algunos casos se usa también especies dulces y en el caso de las mistelas no puede faltar la leche. A estos componentes básicos se les agrega el producto que se va a usar en la maceración ya sea frutas o especies vegetales.

En la ciudad de Cuenca existen licores muy ligados a sus tradiciones, como es el canelazo infaltable en los carnavales y es importante tener claro cuáles son los elementos que intervienen dentro de su elaboración, aunque cada familia cuencana tienen su propia forma de elaboración de estas bebidas existen recetas que se han pasado de generación en generación y así se ha ido transmitiendo a toda una sociedad.

Entre los licores preparados caseramente más conocidos por la sociedad cuencana se encuentran entre otros: el **draque** que es una bebidas muy tradicional compuesto por ataco, canela, limón sutil, aguardiente y azúcar, una bebida muy similar se encuentra el **canelazo**, esta bebida muy utilizada para abrigar el cuerpo en días fríos está compuesto por agua, canela, naranjilla,



Universidad de Cuenca

azúcar, aguardiente y limón sutil, de igual forma el **anisado**, que como su nombre lo indica está compuesto por aguardiente, azúcar, y anís.

Otros de los licores muy tradicionales de Cuenca pero que ya están quedando en el olvido por parte de la sociedad son las **mistelas**, bebidas preparadas con base en aguardiente de punta, en la mayoría de veces está compuesto por frutas y especias dulces como el clavo de olor, la pimienta de dulce entre otras, además no puede faltar el azúcar y en algunos casos como en la mistela de higo no puede faltar la leche.

### **1.8 Características del aguardiente de caña.**

El aguardiente de caña o también conocido solo como aguardiente es el producto resultante de la extracción y fermentación de los jugos y derivados de la caña de azúcar por medio del prensado y destilado; las características principales que este debe tener según indica la norma INEN 362, para resaltar la calidad son: ser lo más incoloro posible, tener características olfativas y saboreas propias de la fermentación de la caña, textura fluida, grado alcohólico que oscila entre 30° a 50°GL; es importante recalcar que al tener características y cuerpo propio no debe agregarse ni colorantes ni saborizantes para mejorar su calidad, pudiendo ser agregado agua potable o destilada para su hidratación.

Esta bebida espirituosa a base de caña de azúcar es uno de los ingredientes principales para la preparación de macerados alcohólicos como es el caso de los licores artesanales, sin embargo es importante tener en cuenta que antes de usar un aguardiente para cualquier preparación se debe tener clara la procedencia del mismo ya que en algunas ocasiones puede ser alterado, lo que representa un grave problema de salud que puede causar hasta la muerte de la persona que lo consuma.



Universidad de Cuenca

### **1.9 Características medicinales y reguladoras de las hierbas aromáticas que componen el licor artesanal**

*“Las plantas medicinales son los remedios más antiguos conocidos por la humanidad, todas las culturas han recurrido a las plantas medicinales para aliviar sus dolencias, en algunas ocasiones tratando de captar la energía del vegetal y en otras investigando la sustancia química activa para aislarla y luego patentarla y elaborar diferentes medicamentos”. (Alvarez, s.f.)*

Dentro de la cultura popular existen hierbas cálidas que son utilizadas para calmar las dolencias a causa del frío como por ejemplo la gripe ya que este tipo de plantas provocaran una sensación de calor en el cuerpo, de la misma manera hay las plantas que se consideran como frescas, las mismas que son usadas para calmar las enfermedades que tienen que ver con el calor o la alta temperatura en el cuerpo como son las fiebres altas, las infusiones de hierbas frescas provocaran una sensación refrescante en el organismo. En ciertas enfermedades como las infecciones se puede hacer una combinación de hierbas cálidas y frescas lo que logran un equilibrio de las reacciones del cuerpo.

### **1.10 Características organolépticas de las hierbas aromáticas que componen el licor artesanal.**

Dentro de las propiedades de las hierbas aromáticas, las plantas poseen características organolépticas propias de cada una, las mismas que se quiere transmitir al aguardiente para que le proporcione particularidades únicas de los licores macerados a base de hierbas, estos rasgos son el color, el sabor y el aroma, los mismos que podrán ser transmitidos al alcohol por medio de la maceración.

Es importante tener claro que las diferentes partes de la planta brindan resultados distintos según la aplicación que se le otorgue, por lo que es





Universidad de Cuenca

importante analizar los diferentes segmentos de una hierba para obtener los resultados deseados, ya que según el principio activo que se requiera se puede ocupar una u otra parte de la hierba, planta y especia.

**Hojas Frescas:** Estas servirán cuando la planta haya terminado su desarrollo y se puede usar para ensaladas o como licuados.

**Hojas Secas:** si se quiere extraer propiedades medicinales estas son las ideales ya que contienen la mayor cantidad de principios activos.

**Tallos:** Debido a que son más duros se utiliza para la cocción o maceración de alimentos, generalmente cuando son tallos gruesos.

**Flores:** Si lo que se necesita es realizar una infusión las flores son las ideales.

**Raíces y bulbos:** muchas veces se usa para condimentar los alimentos pero siempre deben estar bien lavados y desinfectados.

**Cortezas:** Las cortezas sirven antes de la floración de la planta y pueden servir para infusiones.

En el caso de las especias además de considerar la planta de su origen se puede encontrar en su estado natural, polvo o pasta, pudiendo de esto variar su intensidad en el proceso de infusión.

Dentro de la presente investigación, se ha planteado estudiar el efecto de las características organolépticas y sensoriales de maceraciones aromáticas en base a: menta, cedrón, hinojo y toronjil:

### 1.10.1 Menta (*Mentha piperita*)

Imagen 2 Planta de Menta



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Botánicamente la menta perteneciente a la familia de las Labiadas, es una planta introducida en Ecuador, se cultiva en suelos húmedos y en climas templados, para su recolección es necesario esperar que la planta esté a punto de florecer, lo más utilizado de la planta son sus hojas verdes.

Dentro de la medicina tradicional es una de las plantas medicinales más conocida por sus propiedades digestivas y carminativas, conocida por sus virtudes de fresca y cálida a la vez. Esta planta es muy cultivada en jardines caseros, es de color verde oscuro, su olor a menta es característico y penetrante, al igual que su sabor mentolado refresca las mucosas bucales.

Para preparar una infusión con menta bastará con 1 o 2 cucharaditas de las hojas de la planta fresca, esta infusión servirá como estimulante, antiespasmódica o diurética, así mismo dentro de la gastronomía es muy utilizada para realizar maceraciones, decoraciones (hojas), infusiones entre otras preparaciones.

Para preparar un licor en base a menta es necesario obtener las hojas frescas de la planta, y ponerlos a macerar en aguardiente de punta durante 30 días, transcurrido este tiempo el aguardiente habrá adquirido

las características organolépticas de la planta. El licor de menta puede ser ingerido después de haber comido en exceso ya que por sus propiedades digestivas ayudara a aliviar los dolores de la indigestión. (Gutierrez, 2004)

### 1.10.2 Cedrón (*Lippia citriodora*)

Imagen 3: Planta de Cedrón



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Botánicamente es una planta leñosa arbustiva que pertenece a la familia de las verbenáceas, nativo de Perú y Chile, siendo introducido en Ecuador, se cultiva en suelos húmedos pero cuando la planta se ha convertido en árbol puede estar fácilmente en suelos medianamente secos, sus hojas verdes son utilizadas para extraer Lippia un aceite volátil usado en perfumería. Las hojas son de color verde oscuro, sus flores son blancas y tiene un sabor y olor a limón, sus hojas son delgadas y alargadas.

Dentro de la medicina popular se encuentra dentro de las plantas cálidas, teniendo propiedades antiespasmódicas y sedantes, tomar una infusión diaria de hojas de cedrón elimina parásitos intestinales, así también tomar una infusión de esta planta con gotas de limón es ideal para calmar los síntomas de la gripe. Por último el zumo de sus flores puede aliviar la picadura de insectos venenosos.

La infusión de esta planta se puede preparar con 20 gramos de sus hojas en un litro de agua y aunque en la medicina no es muy usada en la cultura popular tiene propiedades similares a la del toronjil, por lo que se recomienda su ingesta diaria si se padece de enfermedades causadas por frío.

Para la preparación del licor de cedrón es necesario utilizar las hojas frescas que se pondrán a macerar en aguardiente durante 30 días. El cedrón al tener propiedades sedantes es recomendable proporcionar una copita de licor de cedrón a una persona que sufre de los nervios o insomnio, esto ayudara a relajar el sistema nervioso y por ende a conciliar el sueño de forma rápida, sin embargo no es aconsejable usarlo de manera frecuente. (Valdés, 2014)

### 1.10.3 Hinojo (*Foeniculum vulgare*)

Imagen 4: Planta de hinojo



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Dentro de la botánica el hinojo pertenece a la familia de las plantas umbelíferas, crece de manera silvestre en climas templados y fue introducida en Ecuador. Sus flores son de color amarillo dorado, su bulbo de color blanquecino o verde claro al igual que su tallo y las hojas son plumosas de color verde intenso. Su olor es muy fragante muy parecido al anís, su sabor es dulce y aromático.



Dentro de la medicina tradicional se conoce al hinojo con propiedades de cálida, las semillas de la planta brindan alivio para enfermedades estomacales así también para eliminar gases y cólicos. A parte sus hojas son utilizadas como galactagogo, es decir para aumentar la producción de leche materna, finalmente la esencia de hinojo puede calmar la tos o ronquera, incluso una infusión de sus semillas puede llegar a provocar la menstruación en mujeres con retrasos de su período.

Dentro de la gastronomía también tiene sus usos es así que los cogollitos tiernos se puede usar para ensaladas, sus semillas para dar sabor a los licores, ayuda a estimular el apetito por lo que se utiliza para preparar aperitivos, así también se puede usar como condimentos para sopas.

Para preparar una infusión de hinojo se utiliza una cucharada de sus semillas machacadas en un vaso de agua, y se lo deja reposar 5 minutos para poder obtener mejores resultados. La propiedades del hinojo son similares al del anís por lo que se recomienda su ingesta diaria si padece de cólicos estomacales, así también la infusión de esta planta puede aliviar el estreñimiento y los cólicos en los bebés.

Para preparar el licor macerado en base a hinojo es necesario utilizar las flores o semillas, unas 25 flores en un litro de aguardiente maceradas durante un mes será suficiente para obtener un licor de buena calidad ya que el hinojo transmite sus virtudes con facilidad al alcohol. Una copa de este licor puede aliviar cólicos menstruales y estomacales.

#### 1.10.4 Toronjil (*Mellisa officinalis*)

Imagen 5: Planta de toronjil



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Esta planta en botánica pertenece a la familia de las Labiadas, esta planta crece de manera silvestre en las serranía ecuatoriana, aunque sea una planta introducida en Ecuador es muy cultivada. Las hojas del toronjil son verde claro, sus flores de color blanco azulado pero también puede ser de color amarillo pálido o rosado, aunque no son muy vistosas, sus tallos son de color verde, el olor de la planta es muy agradable parecido al del limón, su sabor es muy agradable con un toque dulce pero su olor predomina ante el sabor.

En la medicina popular el toronjil tiene propiedades frescas, es estimulante, y actúa como calmante del sistema nervioso, también alivia taquicardias. El Dr. Humberto Álvarez en su libro “Utilidad de las plantas medicinales y algunas prácticas de medicina alternativa” dice que esta planta produce sentimientos de alegría en una persona con depresión, ya que produce sensación de paz y tranquilidad. De igual forma indica que es muy buena para aliviar dolores de cabeza y migrañas.

Sus usos son varios en cocina sus hojas y flores se usa como decorador de postres, para condimentar carnes se prepara un machacado con las hojas y aliños, así también sus hojas mezcladas con varios vegetales se preparan ensaladas muy aromáticas y finalmente se usa para bebidas alcohólicas y no alcohólicas.



Para preparar la infusión de esta planta es necesario dejar reposar dos cucharadas de hojas frescas en un vaso con agua hirviendo, se deja entibiar y se toma para calmar dolencias o nervios, es recomendable usar diariamente en personas que padecen de histerias, taquicardias y migrañas.

Un licor macerado en base de toronjil se obtiene al dejar macerar de 100 a 120 hojas frescas en un litro de aguardiente por un mes. Debido a las propiedades del toronjil este licor ayuda a calmar nervios sin embargo no es recomendable la ingesta de este licor en personas que presentan problemas del corazón.

### **1.11 Equipos y materiales para el proceso de elaboración de licores artesanales.**

Para la elaboración de forma artesanal de licores se ve la necesidad de utilizar equipos de generación de calor, frio, mezclado y filtrado. Entre los principales materiales a utilizar se puede encontrar:

- Cocina: a gas o inducción que permita realizar los almíbares utilizados en la elaboración de licores, así también para elevar la temperatura en las preparaciones cuando sea necesario.
- Balanza gramera: este utensilio sirve para usar las cantidades adecuadas en las preparaciones a realizarse.
- Vasos de graduación serán utilizados con el fin de medir los líquidos que intervienen en la elaboración de los licores como son el aguardiente y el almíbar.
- Recipientes de vidrio con cierre hermético que serán utilizados para la maceración de los licores, es necesario que sean de cierre hermético para que de esta manera no haya fugas de propiedades olfativas o



Universidad de Cuenca

saboreas, de igual manera es preferible que sean de vidrio para poder ir observando el avance de las propiedades coloreas.

- Ollas y cacerolas: estos utensilios servirán para realizar preparaciones que requieran de la aplicación de calor, como es el caso del almíbar.
- Coladores y tamiz: de preferencia deben ser de tela para evitar que el producto final tenga impurezas o materia sólida desagradable que puede llegar el resultado final.
- Botellas de vidrio de cuello largo: de preferencia transparentes para que se pueda apreciar claramente el color de los licores y se sugiere de cuello largo para tener mejores resultados de presentación.
- Etiquetas descriptivas: las mismas que deben estar impresas en papel adhesivo para poder pegarlas en las botellas, estas etiquetas deben contener puntos que ayuden al degustador a conocer el producto que va a consumir.

### **1.12 Proceso de elaboración del licor artesanal**

Aunque en la tradición cuencana cada persona prepara los licores de manera diferente se puede dar un proceso general que es el siguiente (Véase Cuadro 2 Procesos de Elaboración del Licor Artesanal)

1. Preparado de las materias primas que se van a macerar: este punto se refiere al lavado y desinfectado de la menta, el cedrón, el hinojo y el toronjil y a su vez la adquisición de un aguardiente de buena calidad.
2. Preparar los recipientes herméticos en los cuales se va a realizar la maceración: aquí es importante tener recipientes limpios y desinfectados para que no ocurra ningún tipo de contaminación de los licores.
3. Realizar la maceración: Poner las hierbas aromáticas a macerar con el aguardiente por el tiempo que indique la receta.





Universidad de Cuenca

4. Filtrar: Una vez transcurrido el tiempo de maceración, filtrar la preparación en un filtro preferible de tela o papel para evitar residuos y agregar el azúcar en forma de almíbar frío o caliente según las indicaciones de las respectivas recetas.

5. Finalmente si la receta indica que el licor está listo para consumir el siguiente paso será envasarlo y etiquetarlo pero si la receta indica que se requiere reposo cuando se haya agregado el almíbar se deberá dejar reposar un periodo de tiempo adicional y después de esto se deberá filtrar nuevamente. (Valdés, 2014)

### **1.13 Envasado y conservación del licor artesanal**

#### **1.13.1 Envasado y embotellado**

Para llevar a cabo el embotellado o envasado del licor es importante tener en cuenta el tiempo de permanencia en el envase, siendo así que si va estar embotellado por un período entre 6 a 12 meses, es recomendable utilizar una botella oscura, ya sea de cristal azulado, verde o negro, produciendo un aislante de temperatura y rayos ultravioletas, manteniendo las propiedades organolépticas propias simultáneamente a una fermentación alcohólica constante. En caso de una producción de licores para periodos de consumos cortos o inmediatos, por estética se debe aplicar envases de cristal transparente, permitiendo de esta manera obtener con mucha facilidad una apreciación visual.

Las características del licor artesanal, además de poderse ver en el tipo de envase, deben ser descritas en una etiqueta que muestre la trazabilidad; permitiendo de esta manera el conocer la fecha de elaboración, tiempo de duración, ingredientes, grado alcohólico, y datos de contacto



Universidad de Cuenca

### **1.13.2 Conservación:**

La conservación de las bebidas alcohólicas, debe cumplir requisitos básicos de higiene, partiendo de principios tales como control de luz, humedad y temperatura, además del grado alcohólico, y gases naturales producidos por la fermentación alcohólicos

Como principio básico de conservación se debe colocar los licores en ambientes ventilados y con la menor cantidad de luz posible, considerando que el tiempo que se mantenga ya sea en un envase esterilizado de cerámica o vidrio, no sea mayor a 12 meses. (Gutierrez, 2004)

Es importante tomar en cuenta que dentro de la conservación de los licores, existirán productos que mantengan lácteos, en los cuales la fermentación de las azúcares actuara como conservante, permitiendo que su consumo pueda llegar a ser hasta los 6 meses, manteniéndolos en refrigeración.

Dentro del almacenamiento adecuado, es importante considerar también que a pesar que los licores sin lácteos pueden estar a temperatura ambiente, para alargar la duración de estas bebidas alcohólicas de 6 a 12 meses, el almacenamiento debe ser a temperaturas bajas que no sean inferiores a 0°C ni mayores a 4°C.

Los licores artesanales por norma general crearan sedimentos en el cuello o el fondo del envase, debido a que no contienen conservantes químicos que detengan la fermentación alcohólica, siendo esto un proceso común y de no preocupación.

El efecto de sedimentación si bien es común, y no es peligroso, no está relacionado con el efecto de burbujeo, que por el contrario será un signo



Universidad de Cuenca

de que el producto está en mal estado, entrando en estado de putrefacción, por medio de la producción de gases que en su alto grado podrían llegar a destapar de forma agresiva el envase causando una explosión.

#### **1.14 Análisis organoléptico del licor artesanal**

Dentro del análisis organoléptico están las características que debería tener un licor entre ellas se menciona:

**1.14.1 Sabor:** Un licor debe tener siempre el mismo sabor de la materia con la cual se la haya macerado, el sabor debe ser dulce y en ocasiones con un ligero picor al final.

**1.14.2 Color:** El color debe ser brillante debido a que tiene almíbar y si la maceración se ha realizado correctamente debe tener el color de la materia con la que se la ha macerado, si el licor tiene leche debe ser blanquecino.

**1.14.3 Aroma:** El aroma debe ser intenso a trago pero a la vez debe tener el aroma de la materia utilizada para la maceración. Si son licores que tienen leche el olor no debe ser a leche sino al fruto o a la hierba principal que lo compone.

**1.14.4 Textura:** Si son licores de hierbas o especias debe ser líquida, mientras que si son licores con leche o cremas debe tener una textura un poco más densa pero no debe tener grumos.



Universidad de Cuenca

### **1.15 Diseño de ficha de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales.**

Dentro de un análisis organoléptico de licores es necesario tener en cuenta ciertas características que definen a estas bebidas como son: color, sabor, aroma, textura, y persistencia, dichos rasgos deben ser estudiadas mediante los sentidos como son la vista, el gusto, el olfato, el tacto gustativo y el retrogusto, para esto es necesario que las personas que se van a encargar del análisis sean profesionales que tengan un paladar muy educado y conocimientos teóricos sobre el tema.

Para llevar a cabo la degustación de los licores artesanales es necesario una ficha de degustación o cata, en la cual el catador da a conocer un resultado cuantitativo sobre el licor. Es por ello que se ha diseñado una ficha de análisis, teniendo presente ciertos lineamientos necesarios para que la ficha este bien propuesta.

Jesús García Gallego en su libro “Maridaje, enología y cata de vino” da a conocer que una ficha de degustación debe contener un análisis de la fase olfativa, visual y gustativa, así también debe contener datos del catador y datos del licor que va a ser objeto del análisis.

Por consiguiente la ficha que se expone a continuación está diseñada obedeciendo las recomendaciones de García, para de esta manera poder llevar a cabo el análisis organoléptico de los licores artesanales el mismo que se realiza con el fin de obtener un enfoque sensorial de los mismos. Este análisis se lleva a cabo con profesores y estudiantes de la facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, así también se realiza con un licorero artesanal de la parroquia de El valle.

Cuadro 5: Ficha de evaluación organoléptica de licores macerados (ver anexo 3)



Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.					
Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".					
Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)					
Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta					
Hinojo					
Cedrón					
Toronjil					
Recomendaciones y observaciones					
Nombre:					
Fecha:					

**Fuente: Estefanía Criollo Vásquez**

### 1.16 Aplicación de análisis organolépticos en licores macerados

Para la aplicación del análisis organoléptico en licores macerados y su consecuente evaluación es necesario el uso de una ficha de análisis organoléptico, tal como se muestra en el Cuadro 5: Ficha de evaluación organoléptica de licores macerados, de manera que puedan ser evaluados todos los campos necesarios para la recolección de información que permita la mejora de los licores.

El análisis de los licores macerados se realiza mediante dos degustaciones no formales con profesionales en el tema de licores, entregando de manera individual una muestra de cada licor para que sea analizada y se otorgue un puntaje cuantitativo como resultado teniendo un rango de calificación de 1 siendo este el menor puntaje y 5 siendo este el puntaje máximo.

Se realizó dos análisis organolépticos, el primer análisis se realizó con los licores que han sido macerado durante 1 mes, la finalidad del primer análisis fue obtener criterios sobre el grado de alcohol, la cantidad de azúcar, el color,



Universidad de Cuenca

el sabor, el olor la textura y la persistencia del licor para poder corregirlos en caso de que no sean los adecuados. En el segundo análisis los licores tuvieron 3 meses de maceración y se comprobó que se haya puesto en práctica las recomendaciones dadas en el primer análisis, y estén listos para ser envasados y etiquetados adecuadamente.

### **1.16.1 Primer Análisis Organoléptico**

El primer análisis organoléptico se llevó a cabo el día 29 de Junio del 2016, mediante una degustación no formal, acudiendo de manera individual a las oficinas de las personas que tomarían el lugar de catadores, como son: Ingeniero José Reinoso, Magister Augusto Tosi, Magister David Quintero, docentes de la Universidad de Cuenca, Ingeniero Danny Quinde, estudiante de la misma institución y Señor Mateo Bueno, licorero artesanal de la parroquia El Valle.

En el primer análisis organoléptico realizado se obtuvieron criterios productivos para la mejora de los licores como recomendaciones generales está: aumentar el grado de alcohol en todos los licores, ya que el azúcar gana al sabor del aguardiente. En el caso del licor de toronjil se recomienda que se aumente el tiempo de maceración ya que no tiene mucho olor y sabor a toronjil.

En consecuencia se expone una tabla con los promedios obtenidos en el primer análisis organoléptico realizado con 5 personas de las cuales son 3 profesores de Gastronomía 1 estudiante de gastronomía y 1 artesano que realiza licores caseros.

Tabla 1: promedios obtenidos en el primer análisis organoléptico de licores artesanales

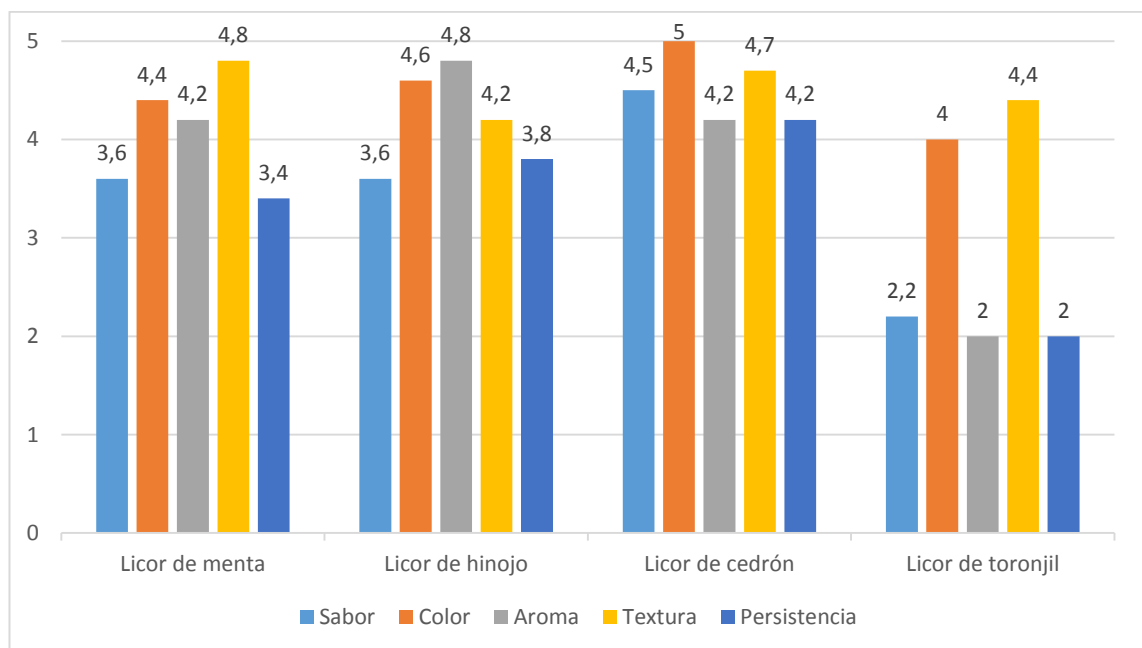
Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
<b>Menta</b>	3,6	4.4	4.2	4.8	3.4
<b>Hinojo</b>	3.6	4.6	4.8	4.2	3.8
<b>Cedrón</b>	4.5	5	4.2	4.7	4.2
<b>Toronjil</b>	2.2	4	2	4.4	2

Fuente: Fichas de degustación realizada el día 29/06/2016 (anexo 4)

Autora: Estefanía Criollo

Al analizar los promedios obtenidos en la primera degustación de los licores macerados se observa que se debe mejorar el licor de hinojo en cuanto a sabor, olor y persistencia ya que 3 de los 5 degustadores concluyen que no existen suficientes características del hinojo en el licor macerado. Así también se debe mejorar el sabor y la persistencia de los licores de menta y de hinojo, estas mejoras se puede obtener dejando a macerar más tiempo el aguardiente y disminuyendo el azúcar en los licores.

Gráfico 1: Análisis de primera degustación de licores artesanales



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

## Universidad de Cuenca

Al analizar el gráfico 1 se observa que el licor de cedrón es el que mejor características organolépticas presenta ya que es el que mejor puntuación tiene, por su parte el licor de hinojo y menta si bien tienen un puntaje entre 3,5 y 4 es necesario mejorar, de igual manera el licor de toronjil necesita mejorar su persistencia, aroma y sabor.

### Sabor:



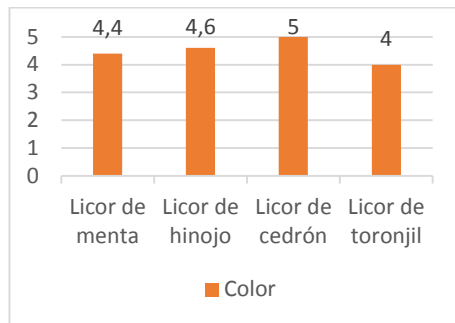
En el gráfico se representa el sabor de los licores de una forma cuantitativa siendo así que el licor de cedrón al tener una puntuación de 4,5/5 cumple con las expectativas de sabor, no así el licor de menta y de hinojo es necesario más tiempo de maceración y minorar el dulzor para de esta manera obtener un mejor puntaje, y por último el sabor del licor de toronjil no es aceptable por parte de los catadores por lo que es necesario el aumento de la cantidad de hierba aromática en el aguardiente que se va a macerar para de esta manera poder obtener mejor los principios de sabor de la planta de igual manera es necesario aumentar el tiempo de maceración y minorar el dulzor.

### Color:

Licor	Color
Menta	4.4
Hinojo	4.6
Cedrón	5
Toronjil	4



## Universidad de Cuenca



Como se puede observar las barras de color naranja representa la puntuación obtenida en cuanto a color en los licores macerados, los resultados están entre 4 y 5 lo que significa que el color de los licores es correcto y está dentro de las expectativas deseadas, sin embargo se sugiere experimentar con el uso de azúcar morena para ver cuáles son los resultados de color que se obtiene.

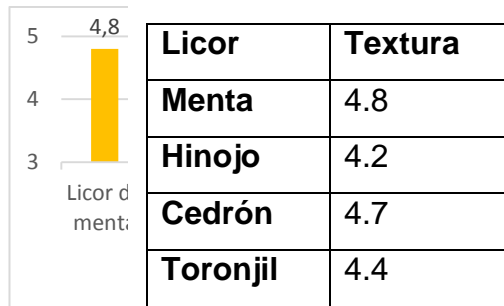
### Aroma:



En el gráfico anterior se puede observar que tres de los cuatro licores tienen puntajes de más de 4, lo que significa que en cuanto a resultados de aroma están correctos, sin embargo el licor de toronjil obtiene un puntaje muy bajo, por lo que es necesario que la maceración de este licor sea durante un periodo de tiempo más prolongado y sea en un envase completamente hermético para que los principios olfativos no se pierdan.

Universidad de Cuenca

Textura:



La textura de todos los licores es correcta sin embargo existen sugerencias por parte de los catadores que el almíbar sea más ligero para no interferir sobre la textura líquida del aguardiente.

Persistencia:



La persistencia en boca de tres de los cuatro licores es baja por lo que es necesario acentuar el sabor para mejorar esta característica, se sugiere el uso de esencia para mejorar su persistencia en boca, sin embargo se intentara mejorar su persistencia aumentando el tiempo de maceración.

### 1.16.2 Segundo Análisis Organoléptico

El segundo análisis organoléptico del proceso de elaboración de licores artesanales se realizó mediante la aplicación de técnicas visuales, olfativas, y gustativas, similares al del primer análisis, este proceso, se dio mediante la

Universidad de Cuenca

conformación y participación de un panel degustador de cuatro personas, el mismo que estuvo conformado por el Magister Augusto Tosi, el Ingeniero José Reinoso, el Ingeniero Danny Quinde y el Señor Mateo Bueno. Las características de elaboración de los macerados de menta, cedrón, hinojo y toronjil fueron: en ausencia de luz, ausencia de aire por medio del sellado y en un periodo de dos meses, esta degustación responde a una evaluación posterior a la corrección de errores encontrados en el primer análisis, obteniendo los siguientes resultados:

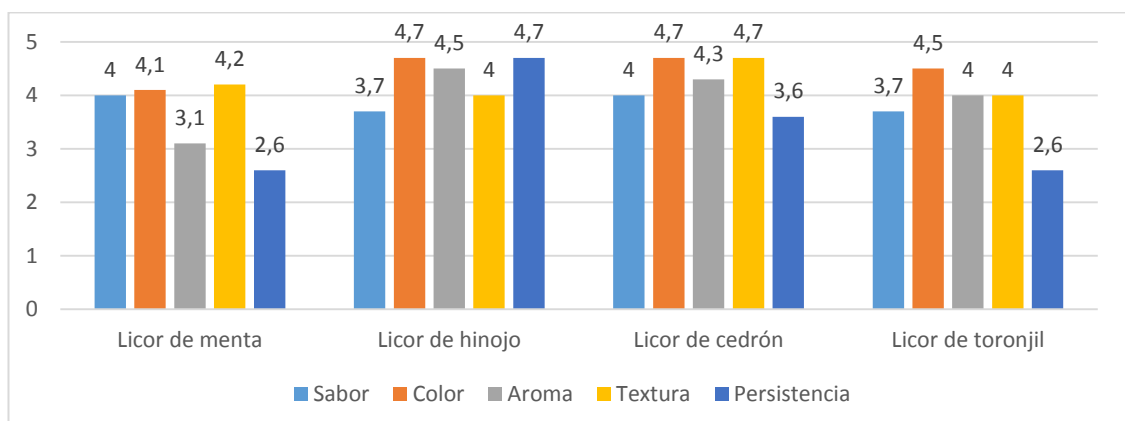
Tabla 2: promedios obtenidos en el segundo análisis organoléptico de licores artesanales

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
<b>Menta</b>	4	4,1	3,1	4,2	2,6
<b>Hinojo</b>	3,7	4,7	4,5	4	4,7
<b>Cedrón</b>	4	4,7	4,3	4,7	3,6
<b>Toronjil</b>	3,7	4,5	4	4	2,6

Fuente: Fichas de degustación realizada el día 19/07/2016 (anexo 5)

Autora: Estefania Criollo

Gráfico 2: Análisis de segunda degustación de licores artesanales

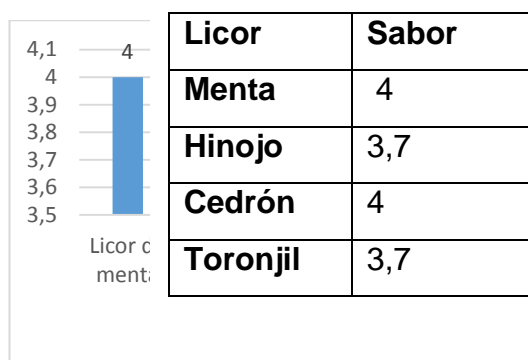


Fuente: Estefania Criollo Vásquez

## Universidad de Cuenca

Al realizar el segundo análisis aún hay ciertas observaciones por parte de los catadores, siendo así que sugieren aumentar el aroma en el licor de menta, por lo que para el envasado del producto final se utilizará el licor elaborado en el primer análisis ya que ese fue el que mejor puntuación obtuvo, en el segundo análisis el licor de hinojo mejoro sus características organolépticas y en consecuencia mejoro el puntaje en las fichas de degustación. Así también se sugiere el uso de esencias para potenciar el aroma en el licor de menta y toronjil y de esta manera mejorar también la persistencia de los mismos.

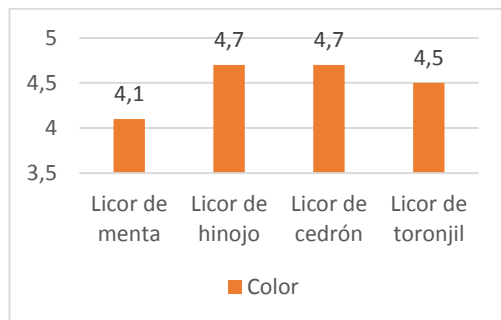
### Sabor:



Como se puede ver en la gráfica representada con barras de color celeste, tanto el licor de menta como el de cedrón tienen unos resultados equitativos con una valoración de 4/ 5, seguidos con una valoración similar el licor de hinojo y toronjil de 3,7/ 5, lo que da a entender que el resultado saboreo de los licores tiene una calidad intermedia llegando a alta, debiendo mejorar para llegar al punto deseado. La mejora se realiza mediante el uso de mayor cantidad de aguardiente, o en su defecto utilizando alcohol etílico puro en lugar de aguardiente.

## Universidad de Cuenca

### Color:



En la gráfica representada por barras de color naranja se puede apreciar que el licor de hinojo y cedrón tienen una calificación de 4,7/5, seguidos por el licor de toronjil con una valoración de 4,5/5 y finalmente el

licor de está que se en la	Licor	Color
	Menta	4,1
	Hinojo	4,7
	Cedrón	4,7
	Toronjil	4,5

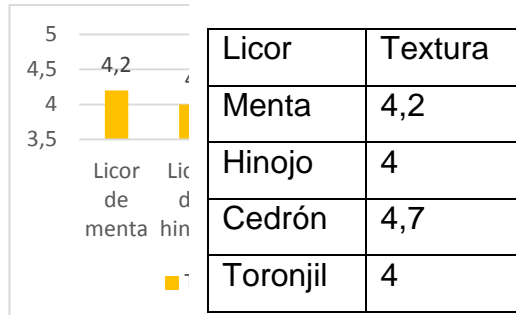
licor de menta de 4,1/5, lo que da a entender que el resultado coloreo de los licores es alto y llegando al punto deseado, demostrando ha obedecido a las sugerencias que se tuvo primera degustación.

### Aroma:



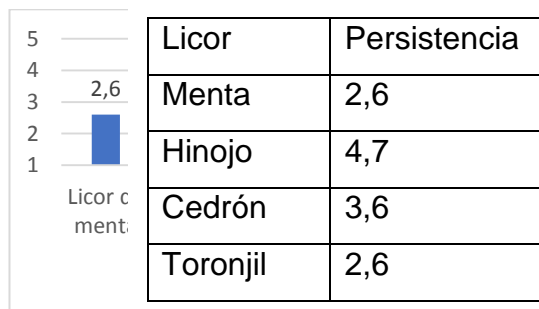
El gráfico de barras de color gris, muestra que el licor de hinojo tiene un puntaje de 4,5/5, siendo este el más alto seguido por el licor de cedrón con 4,3/5 y toronjil con 4/5, teniendo el licor de menta la puntuación más baja con 3,1, lo que da a entender que el resultado olfativo de los licores es intermedio llegando a alto, en el caso del licor de menta de la primera degustación fue el que mejor resultado obtuvo lo que da a entender que la menta pierde olor con tiempos prolongados de maceración.

### Textura:



Como se observa en el gráfico de barras de color mostaza, la textura del licor de cedrón es la mejor ya que alcanza un puntaje de 4,7/ 5 seguido del licor de menta con una puntuación de 4,2 / 5 y por último los licores de menta y toronjil con una puntuación de 4 / 5, dando a entender que la textura de los licores que se presentó en el primer análisis era mejor, por lo que no se efectuaran los cambios sugeridos, para de esta manera mantener la calidad de la primera muestra presentada.

### Persistencia:



Como se puede ver en el gráfico con barras azules, el licor de hinojo es el que mejor persistencia con un puntaje de 4,7/ 5, seguido por el licor de cedrón con 3,6/ 5, por último y con la más baja calificación se encuentran el licor de menta y toronjil teniendo una valoración de 2,6 siendo la calificación más baja en los licores. En comparación con el primer análisis la persistencia de la primera muestra de licor de menta era mejor lo que confirma una vez más que la menta pierde sus principios en tiempos prolongados de maceración y en el caso del



Universidad de Cuenca

toronjil se concluye que es un planta que no deja persistencia en boca, por lo que se espera que en maridaje con el postre se aumente su persistencia.

## CAPITULO 2

### -LA REPOSTERÍA CUENCANA-

El inicio de la repostería en Cuenca se da con la conquista española, y la consecuente introducción de la caña de azúcar, pudiendo de esta manera mejorar el sabor los platillos preparados, dándose un sincretismo de tradiciones culinarias, mediante el nacimiento de una fusión de recetas americanas con ingredientes europeos.

El azúcar en épocas pasadas era de un valor económico muy alto, y solo podía ser utilizada por la nobleza y los conventos, es por ello que se atribuyen a las monjas enclaustradas y a las señoras de la nobleza el inicio de la repostería en Cuenca, y con ella un sin número de tradiciones alimentarias que más tarde se convertirían en un hito de esta gastronomía, como es el festival de Corpus Cristi, fiesta en donde se exponen los dulces que se han transmitido con el paso de las generaciones como son: las quesadillas, los relámpagos, los alfajores, entre otros. (Narvaez Torres, 2013)

Imagen 6: Torta Negra de Jueves Santo



Fuente: Estefania Criollo Vásquez





Universidad de Cuenca

## 2.1 Recetas Ancestrales

La ciudad de Cuenca está llena de cultura gastronómica y con ella de recetas ancestrales que han sido guardadas sigilosamente por las abuelas para transmitirles a sus hijas y nietas, para que de esta manera perduren tras el pasar de los años, esto con la finalidad de conservar sus tradiciones culinarias, religiosas y culturales.

En la repostería cuencana se encuentran los dulces y postres que comíamos cuando niños íbamos a la casa de la abuela, o de aquellos que se servían en festividades como navidad o semana santa, y como no los famosos dulces de corpus que se exhiben año tras año en las fiestas del septenario, todos ellos elaborados por manos de mujeres cuencanas que se han preocupado por mantener las tradiciones cuencanas a flote.

Las recetas ancestrales durante varios años se han guardado sigilosamente por parte de las damas de la alta sociedad, compartiéndola solamente con sus hijas o nietas, sin embargo actualmente es necesario rescatar estas recetas mediante la recopilación de información que permita mantener vivas tradiciones reposteras cuencanas.

Al hablar de recetas ancestrales es necesario nombrar a personajes tales como la señora Eulalia Vintimilla, la señora Nydia Vásquez de Fernández de Córdova, La Magister Marlene del Cisne Jaramillo y la señora Ana Mercedes Astudillo, quienes mediante las publicaciones de sus libros han rescatado y resaltado la gastronomía tradicional cuencana permitiendo que esta se mantenga con el paso del tiempo.

Imagen 7: Eulalia Vintimilla de Crespo



Fuente: (A., 2011)

Eulalia Vintimilla, autora de libros como: “El sabor de los recuerdos”, cuenta sobre sus experiencias y vivencias en el mundo de la comida típica cuencana, complementando con en el “Viejos Secretos de la Comida Cuencana”, donde se hace una recopilación de las recetas ancestrales y tradicionales de la gastronomía morlaca. De esta manera intentando rescatar la cultura popular, marcando un hito en la cocina cuenca.

Entre las varias recetas de Eulalia Vintimilla, se encuentran las tradicionales quesadillas, una preparación que consta de una masa tela y relleno de una masilla de queso blando y almidón de achira, siendo utilizadas como representación de la cocina cuencana, para realizar una propuesta de maridajes entre dulces cuencanos y licores artesanales.

### 2.1.1 Quesadillas

**Receta de la Señora Eulalia Vintimilla, tomada del libro “Viejos Secretos de la Cocina Cuencana” de las páginas 478 y 479.**

#### *INGREDIENTES*

- |  |  |
|--|--|
| • Azúcar $\frac{1}{2}$ cucharadita             | • Polvo de hornear $\frac{1}{2}$ cucharadita |
| • Sal $\frac{1}{2}$ cucharadita                |  |
| • Limón sutil (jugo) $\frac{1}{2}$ cucharadita | • Manteca de chanco 2 onzas                  |
| • Harina de trigo 1 libra                      | • Mantequilla 3 onzas                        |
|  | • Huevos 2 unidades                          |



## Universidad de Cuenca

- *Agua para amasar* ¼ taza
- *Azúcar* 1 libra
- *Quesillo mantecoso* 1 libra
- *Sal* 1 pizca
- *Yemas de huevo* 10
- *Almidón de achira cernido en floreador* ½ libra

### *Preparación*

1. *Deshaga en el agua el azúcar, la sal el jugo de limón. Mezcle la harina con el polvo de hornear, vierta sobre una batea de madera y añada el agua junto con la manteca, mantequilla y los huevos. Amase largo rato y si la masa aún esta dura, suavícela con más agua y siga trabajándola.*

2. *Extienda la masa con un bolillo, dejándola muy fina. Córtela en forma redonda, empleando un vaso o una copa según el tamaño que desee (pueden ser diez cm. de diámetro o más pequeñas)*

### *Prepare el condumio*

3. *Desagüe el quesillo con vispera, cambiando una vez el agua. Luego envuélvalo en un lienzo y preñse colocando un peso encima para que elimine todo el suero. Agregue una pizca de sal y páselo por la máquina para convertirlo en puré.*

4. *Batan entonces las yemas hasta blanquearlas; agregue el azúcar y continúe batiendo junto con el almidón de achira y el quesillo molido. Ponga una cucharada de este relleno en el centro de cada círculo y doble la “tela” en cinco partes formando un pentágono, dejando a la vista casi todo el condumio.*

5. *Cubra con papel encerado las latas y colóquelas en hileras para hornearlas en horno precalentado a 250°C.*

6. *Debe retirarlas del horno cuando estén ligeramente doradas, déjelas entibiar y espolvoree con azúcar impalpable. (Vintimilla, 1994)*



Universidad de Cuenca

De igual manera la Sra. Eulalia Vintimilla presenta una de las recetas más antiguas de la repostería cuencana como es la Torta Negra de Jueves Santo, la misma que será utilizada para el maridaje con los licores artesanales con la finalidad de rescatar postres tradicionales que se están perdiendo dentro de la sociedad actual.

### 2.1.2 Torta Negra de Jueves Santo

**Receta de la Señora Eulalia Vintimilla, tomada del libro “El Sabor de los Recuerdos” de las páginas 163.**

#### Ingredientes

- 1 libra de arroz molido
- 1 litro de agua
- 1 libra de mantequilla
- 1 panela -oscura- grande raspada
- 1 libra de maní tostado molido
- 1 libra de queso fresco desmenuzado
- 3 bizcochos pequeños desmenuzados
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de ishpingo en polvo
- 1 cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1 cucharadita de pimienta dulce en polvo
- 5 huevos
- 2 onzas de ajonjolí

#### Preparación

1. Moler el arroz en la licuadora poniendo pequeñas cantidades hasta que se haga harina. Cocinar el arroz molido en el agua hasta que se forme una masa, moviendo constantemente con cuchara de palo para evitar

*que se pegue. Si es necesario añada más agua. Pase a una olla el arroz cocido, caliente y agregue la mantequilla. Mezcle bien hasta que se integren los ingredientes.*

- 2. Incorporar la panela y siga batiendo. Moler el maní en la licuadora y añadir a la preparación. Poner el queso y los bizcochos. Moler las especias en la licuadora hasta hacerlas polvo y mezclar con la preparación anterior.*
- 3. Batir con una cuchara de madera y llevar el recipiente al fuego hasta que espese y se vea el fondo de la olla. Retirar del fuego e incorporar los huevos de uno en uno, batiendo fuertemente.*
- 4. Forrar un molde refractario con papel de aluminio y untar con aceite. Vierta la preparación y espolvoree el ajonjolí sobre la torta. Hornear a 120°C de 20 a 25 minutos, hasta que se dore. Sirva tibia si lo desea, aunque su sabor es mejor cuando está fría. (Vintimilla, 2005)*



Imagen 8: Nydia Vásquez

Fuente: (Saquicela, 2016)

Nydia Vásquez de Fernández Córdova, una mujer que ha llevado como consigna el rescate de los sabores y las tradiciones cuencanas, debido a la nostalgia de enfrentarse a la desaparición acelerada de las panaderías



Universidad de Cuenca

tradicionales de los sectores como: “El Vado” y “Todo Santos”, junto a la modernización de una ciudad con costumbres arraigadas, es por ello que de forma personal, levanta una larga investigación de recetas cuencanas, que se ve plasmada en más de 300 páginas de su libro “Ashanga. Cocina morlaca”, con diferentes recetas y formas de preparación de los diversos y variados platillos que conforman la gastronomía cuencana y están en riesgo de perderse junto a la modernización.

Además de “Ashanga”, Nydia Vásquez es autora de otros libros como “Dulces de Corpus”, “Homenaje al paladar”, “Panes tradicionales de Cuenca”, entre otros, esto es lo que le ha llevado a convertirse en una propulsora de la cocina cuencana. La receta plasmada de buñuelos de navidad que se encuentra en su libro “Ashanga” ofrece un sabor único por lo que se la utilizará para el maridaje con los licores artesanales.

### 2.1.3 Buñuelos de Navidad

**Receta de Nydia Vásquez de Fernández de Córdova, tomada del libro “ASHANGA” de la página 173.**

#### Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz blanco
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de manteca de chancho o mantequilla
- 10 huevos grandes
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 litro de agua
- 1 cucharada de anís de castilla
- 1 cucharada de manteca de chancho
- Aceite suficiente para freír

Universidad de Cuenca

### *Preparación*

- 1. En una olla, de preferencia de barro, poner al fuego el agua, sal y la manteca. El momento que hierve agregar las harinas previamente entreveradas y cernidas. Mover con cucharada de madera y cocinar a fuego lento hasta que la masa esté compacta y empiece a desprenderse la costra que se forma al fondo.*
- 2. Vaciar la masa en una batea de madera. Esperar unos minutos hasta que enfríe, luego agregar los huevos uno por uno restregando con fuerza la masa con cada huevo. Por último poner el polvo de hornear y en anís.*
- 3. En una paila honda poner aceite abundante y una cucharada de manteca de chanco, llevar al fuego, el momento que esté fuerte mermar la temperatura y poner la masa por cucharaditas. Mientras se fríen punzar con un palillo. Dorar los buñuelos y sacarles del aceite con cucharon cernidor. Los buñuelos se sirven con miel de panela. (Vasquez De Fernandez de Córdova, 2015)*

Imagen 9: Mg. Marlene Jaramillo



Fuente: (Unsiön Tv, 2016)

Marlene del Cisne Jaramillo Granda, mujer emprendedora que ha sido un referente para la gastronomía local y nacional, uniendo todo su esfuerzo para



Universidad de Cuenca

resaltar la importancia de la cocina cuencana, dejando huella de su investigación desde la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, donde actualmente es Sub-decana y docente, además de sus dos libros, "Texto Guía de Cocina Ecuatoriana" y "Menús: Sabores Tentadores y Deliciosamente Sencillos", su segmento de cocina en el canal Unision Tv, y sus permanentes publicaciones sobre la gastronomía de las fiestas tradicionales de Cuenca, junto a la Fundación de Turismo.

Entre sus recalables recetas, la Magister Marlene Jaramillo, presenta los quimbolitos, unos envueltos dulces y esponjosos, que se maridaran con los licores artesanales, de una manera muy peculiar, esto debido al sabor, olor y textura que se obtiene al seguir su receta tradicional, forma de elaboración y consejos que no pueden faltar.

#### **2.1.4 Quimbolitos**

***Receta de Master. Marlene Jaramillo tomada el libro "Texto guía de cocina ecuatoriana", de la página 87.***

##### **INGREDIENTES**

- 250 gr Harina de maíz
- 125gr Harina de trigo
- 300gr Azúcar
- 400gr Quesillo o queso fresco
- 300gr Manteca de cerdo
- 50gr Mantequilla
- 7 un. Huevos
- 15gr Polvo de hornear
- c/n. Anís español
- 20ml Licor fuerte
- 250gr Pasas





Universidad de Cuenca

- 10ml Agua de azahar
- c/n Hojas de achira

#### *Preparación*

1. *Batir la manteca, mantequilla con el azúcar*
2. *Agregar las yemas de los huevos y batir la harina hasta que la mezcla esté espumosa.*
3. *Mezclar las dos harinas con el polvo de hornear e incorporar a la preparación en forma de lluvia, pasando por un cernidor*
4. *Agregar anís, licor, agua de azahar y batir fuerte*
5. *Agregar finalmente las claras batidas a punto de nieve y en forma envolvente*
6. *Colocar sobre cada hoja limpia y preparada una cucharada de la preparación, poner 2 o 3 pasas y cerrar los extremos de la hoja*
7. *Poner en olla tamalera de manera que no se aplasten entre unos y otros. Cocinar a vapor durante 30 minutos.*

*OBSERVACIONES: Las hojas de achira deben limpiarse con paño húmedo o lavarlas, luego cortar las puntas y aplastar con un bolillo las nervaduras.*

*El quimbolitos también lo puede hacer de un solo tipo de harina o cualquier tubérculo. (Jaramillo, 2012)*

De igual manera la receta que brinda Marlene Jaramillo del arroz con leche brinda resultados de sabor y textura especiales por lo que se la plasma para ser utilizada en el maridaje con los licores.

#### **2.1.5 Arroz con leche**

##### **Ingredientes**

- 200gr de arroz
- 1 litro de leche
- 5 especies ( canela, pimienta dulce, clavo de olor, anís, ishpingo)

Universidad de Cuenca

- 150ml de leche condensada
- 50 gr de pasa

#### Preparación

1. Cocinar el arroz con suficiente cantidad de agua y las especies, una vez reducido el líquido adicionar la leche y dejar hervir hasta espesar un poco, agregar la leche condensada y las pasas.

Nota: Se puede usar azúcar blanco en la misma proporción en caso de no desear utilizar leche condensada. (Jaramillo, 2012)

Imagen 10: Ana Mercedes Astudillo



(Astudillo, 2008)

Ana Mercedes Astudillo, una mujer que desde niña fue apasionada por los dulces cuencanos, le llevo a convertirse en la pastelera más solicitada de la ciudad debido a su trabajo muy impecable con el pastillaje. La señora Ana Astudillo es autora del libro “Dulces de Cuenca”, en el cual comparte recetas y métodos de elaboración de los postres que componen la repostería de Cuenca, demostrando así la pasión que siente por la repostería morlaca, entre ellos los dulces que se consumen en primeras comuniones, los infalibles dulces de corpus y otras ocasiones especiales.

Entre las recetas compartidas por Mercedes Astudillo se encuentra la receta de los relámpagos, la misma que después de elaborarla y comprobar los



Universidad de Cuenca

resultados de sabor que brinda, será la utilizada para el maridaje con los licores artesanales.

### 2.1.6 Relámpagos

**Receta de Ana Mercedes Astudillo, tomada del libro “Dulces de Cuenca” de la página 61.**

#### *INGREDIENTES*

- *½ litro de agua*
- *5 Huevos*
- *4 onzas de mantequilla*
- *½ libra de harina*
- *½ cucharadita de sal*
- *1 cucharadita de azúcar*
- *1 cucharadita de royal*

#### *Preparación*

- 1. Hervir el agua con la mantequilla y el azúcar.*
- 2. Retirar del fuego y poner la harina.*
- 3. Mezclar bien y volver al fuego por 5 minutos más, moviendo constantemente*
- 4. Verter la masa cocinada en otro recipiente.*
- 5. Agregar a la masa caliente un huevo*
- 6. Dejar enfriar la masa.*
- 7. Agregar los huevos uno por uno a la masa fría, batiendo después de cada huevo.*
- 8. Poner el royal*
- 9. Batir hasta que la masa se ponga brillante.*
- 10. Formar pancitos de masa con una cucharita sobre las latas*
- 11. Hornear a una temperatura de 250° por 20 minutos*



Universidad de Cuenca

*12. Envolver en azúcar molido después de sacar del horno.*

*Relleno (opcional).*

*Hacer una pasta de carne, como paté para sánduches o crema de leche con azúcar o el relleno que se quiera, para insertar en los relámpagos haciendo una raja con un cuchillo. (Astudillo, 2008)*

## **2.2 Tradiciones e Importancia**

Los postres cuencanos son más que solo unos simples bocados que se sirven después del plato fuerte, estas preparaciones están llenas de tradiciones e importancia dentro de la mesa de las familias de esta sociedad, ya que cada postre que se va a mencionar tiene su personaje dentro de sus tradiciones, como es el caso de la torta negra de jueves santo, un plato que era utilizado para temas religiosos como era el ayuno.

Varios postres han pasado de generación en generación desde ancestros españoles como es el caso del arroz con leche, la torta negra del jueves santo, el pan bendito, los quesitos, entre otros, y se han ido fusionado con nuevos ingredientes, siendo mejorados y adaptados de acuerdo a los gustos personales de quien los prepara, para ser acogidos por los hogares cuencanos.

Por tradición en la ciudad de Cuenca la protagonista de la cocina fue la mujer, siendo ella la responsable de pasar sus recetas a las siguientes generaciones, con el fin de mantener vivas las tradiciones como una parte muy importante de la sociedad cuencana. Es por ello que los postres cuencanos, al ser elaboraciones familiares, y muchas veces secretas, tienen identidad propia, siendo así que para realizar un maridaje, se realizó una selección de su relevancia en la sociedad actual.



Universidad de Cuenca

### **2.2.1 Quesadillas**

Las quesadillas tienen su protagonismo especialmente en las fiestas del Septenario cuando se da la exposición de los conocidos dulces de Corpus, estos postres que llegaron con la conquista española han ido variando hasta que llegaron a tener una identidad tan cuencana que cada familia tiene su receta propia. Las quesadillas que tienen como base el queso y el almidón, se pueden también comprar durante todo el año en el monasterio de las monjitas enclaustradas.

Las quesadillas, no solo son parte de las festividades tradicionales, sino también de las festividades sociales, donde se las encuentra en tamaño bocado, manteniendo, el uso del quesillo, siendo esto el sello característico cuencano. Actualmente a las quesadillas mantiene la tradición del uso del quesillo cremoso, sin embargo se ha ido mezclando además del almidón de achira otras harinas.

### **2.2.2 Quimbolitos.**

Entre las preparaciones típicas cuencanas están los famosos envueltos, que como su nombre lo indica son preparaciones que están envueltas o forradas por hojas ya sea de achira o de maíz. Entre los envueltos más representativos de cuenca son: los chumales, los tamales y los quimbolitos.

En cuenca, la cocina es uno de los puntos más representativos dentro de la cultura, por lo que no hace falta que sea una fecha especial, basta con una pequeña reunión entre dos o tres mujeres para resaltar los sabores característicos de la gastronomía dulce y salada, compartiendo ya sea en una reunión o un café entre amistades, como es el caso de los quimbolitos y un chocolate caliente.



Universidad de Cuenca

En Cuenca, estos pastelitos envueltos y cocidos al vapor se pueden encontrar durante todo el año en el sector de las Herrerías, junto a otros envueltos tradicionales. Los quimbolitos son de harina de maíz, queso, huevo, anís, pasas y poca azúcar, se cuecen al vapor en hojas de achira y se sirven con un poco de miel, crema de chocolate u otra similar. (Vintimilla, 1994).

Según cuenta el historiador Agustín Valdivieso los quimbolitos eran el postre favorito para carnaval en conjunto con el dulce de higo, los quimbolitos que se servían en carnaval eran hechos con harina de maíz y manteca de cerdo sin polvo de hornear y se servía con miel y pasas. (Valdivieso. café- conversacion. 16-12-2016)

### **2.2.3 Arroz con leche**

Sin duda alguna el arroz con leche trae recuerdos de cuando niños se llegaba a la casa de la abuela y se esperaba este delicioso postre que se serviría siempre y cuando se haya terminado la fanesca. Esta preparación ha adquirido su protagonismo en Semana Santa, siendo de origen español, y adaptada de generación en generación, dándole personalidad cuencana, mediante adaptaciones de ingredientes y técnicas.

Eulalia Vintimilla en su libro “Viejos Secretos de la Cocina Cuencana” señala que esta preparación se consume también en carnaval como bajativo dulce, después del cuy asado, en representación del inicio de la cuaresma.

El arroz con leche ha ido evolucionando con el pasar de los años, el paso de esta tradicional receta de madres a hijas, ya sea en sus ingredientes o la forma de presentación, no obstante la característica propia de servirlo espolvoreado de canela en polvo, ya sea frío o caliente, se mantiene.



Universidad de Cuenca

#### **2.2.4 Buñuelos**

La navidad en la mayoría de los hogares cuencanos tiene un postre que se ha vuelto el protagonista de estas celebraciones y es que después de cada cena navideña no pueden faltar unos pastelitos de masa frita acompañada de miel de panela conocidos como buñuelos navideños, los mismos que con el pasar de los años han ido evolucionando actualmente la mayoría de personas los preparan con harina de trigo y polvo de hornear y los fríen en aceite. Según Eulalia Vintimilla los buñuelos deben ser batidos a mano, con harina de maíz y ser fritos en manteca de cerdo para darle el sabor característico.

#### **2.2.5 Relámpagos**

Estos típicos pancitos rellenos de crema pastelera, tienen más importancia de la que aparentan y es que en la actualidad estos pancitos son la ayuda ideal para la economía de los hogares de clase baja de cuenca. Hoy por hoy es muy común ver a señoras humildes con unas canastillas en las que están dispuestos variedades de estos pancitos para ser vendidos.

Y aunque la sociedad cuencana ha olvidado estos bocados, Ana Mercedes Astudillo en su libro "Dulces de Cuenca" señala que los relámpagos eran los principales bocaditos que se servían en las primeras comuniones, con diferentes tipos de rellenos entre ellos de pate de carne cuando se deseaba que sean salados o de crema de leche azucarada para hacerlos de dulce.

#### **2.2.6 Torta Negra de jueves santo**

Este postre sin duda alguna es el que más olvido ha tenido por parte de la sociedad cuencana, debido a la gran cantidad de ingrediente y de todo el trabajo que se requiere para realizar este platillo, actualmente son pocas las personas que conocen sobre su existencia, Eulalia Vintimilla afirma que esta



Universidad de Cuenca

torta se servía en los años de 1830, pero poco a poco su presencia en las mesas cuencanas ha ido desapareciendo.

La finalidad de servir este postre en la cena de la noche del jueves santo era satisfacer muy bien a los comensales para que puedan resistir el ayuno que debían hacer hasta las 12:00 pm del día siguiente.

Esta torta muy contundente tiene muchos ingredientes para su preparación entre ellos la harina de arroz, la panela y varias especies de dulce como son canela, anís, ishpingo pero todas deben ser en polvo, es por ello que esta torta requiere de mucho trabajo para poder lograr el fin requerido.

### **2.3 Características y descriptiva de los principales ingredientes de la repostería cuencana.**

La conquista española trajo consigo una fusión culinaria que dio como resultado una mezcla entre recetas ancestrales y métodos de elaboración autóctonos, es necesario señalar que el auge de la repostería cuencana se dio con la llegada de los españoles ya que con ellos llegó la caña de azúcar, para pasar a ser empleada en la elaboración de los dulces y postres que antes se elaboraban con miel. Así como llegó la caña de azúcar llegaron otros insumos no menos importantes como son las especias de dulce como el canela, el clavo de olor, la pimienta de dulce y el anís.

Debido a esta fusión dada en la conquista se ve la necesidad de definir y caracterizar a los ingredientes principales que intervienen en la elaboración de postres y duces cuencanos.

#### **2.3.1 Harinas**

Las harinas son el producto final obtenido de la molienda de cereales glutinosos principalmente de trigo aunque también se hace de maíz, cebada,





Universidad de Cuenca

soja y demás. Existen también harinas obtenidas de tubérculos y leguminosas, las principales harinas utilizadas en la repostería cuencana se describen a continuación:

**Harina de trigo:** Existen dos tipos de harina de trigo que son: harina de trigo duro o harina de fuerza como se la conoce comúnmente, esta es la más utilizada para la elaboración de dulces cuencanos, repostería y panadería en general.

La harina de trigo floja contiene menos gluten por lo que utiliza para la elaboración de postres como biscochos y en general para preparaciones que no necesitan de fermentación.

**Harina de maíz:** para obtener esta harina de manera casera, que es la forma en la que se obtenía en tiempos pasados, se muele el maíz blanco en una “corona” o molino, para luego pasar por un cernidor, de esta manera se obtiene una harina muy fina ideal para la elaboración de buñuelos y quimbolitos, si lo que se quiere es preparar timbulos se puede realizar el mismo procedimiento pero se deberá utilizar maíz amarillo. Esta harina al ser originaria de América fue la más utilizada en la elaboración de platos antiguamente.

**Harina de arroz:** esta harina se obtiene moliendo el arroz crudo lo más finamente posible para obtener un polvo muy fino que permite realizar los mejores platillos, para obtener una harina de buena calidad es necesario que el arroz este sin cascarilla, esto brindará una harina más fina y sin impurezas.

**Almidón de maíz o maicena:** se le conoce también como fécula, no contiene gluten y es obtenida de los granos de maíz. En la repostería es utilizada para espesar salsas, también se puede mezclar con los



Universidad de Cuenca

diferentes tipos de harinas para dar una consistencia más suave y ligera a las preparaciones.

**Almidón de achira:** se obtiene del fruto de esta planta originaria de los andes, el almidón de achira está catalogado entre los mejores almidones debido al tamaño del granulo y la brillantez le proporcionan ventajas con respecto a otros almidones, es utilizado para la elaboración de delicados bizcochuelos, como también es el ingrediente infaltable para el relleno de las quesadillas, se puede usar en diferentes bebidas como espesante como es el caso de la yaguana.

### 2.3.2 Lácteos.

Los lácteos deben ser de buena calidad para lograr un óptimo resultado, de preferencia deben ser pasteurizados, aunque en la antigüedad se utilizaban productos de mercado o productos no industrializados. Los lácteos más utilizados en la repostería cuencana son los que se derivan de la leche de ganado vacuno entre ellos se encuentran:

**Leche de vaca:** El uso de este líquido es para homogenizar las preparaciones o para darle más fluidez a las masas, se puede encontrar el producto puro en los mercados o sometidos a procesos industriales de pasteurización teniendo estos un porcentaje de hasta el 5 % de materia grasa.

**Nata:** es la capa de grasa que se forma una vez que la leche ha sido llevada a ebullición, y se deja reposar hasta que el líquido este frío, cuando la leche es natural es decir no ha sido sometida a pasteurización esta capa de grasa o nata será mucho más gruesa que la de una leche pasteurizada. Este producto es muy apreciado para los desayunos para untar en pan o galletas, así también es un ingrediente usado para varias



Universidad de Cuenca

preparaciones como galletas, panes e incluso para agregar a locros y sopas.

**Crema de leche:** es la grasa obtenida de la leche entera por medio del descremado, es un proceso que se realiza industrialmente, este producto debe tener un mínimo de 18% de materia grasa pudiendo llegar a tener hasta 25% de materia grasa, siendo esta la adecuada para el uso en repostería. (Vintimilla, 1994)

**Mantequilla:** es un derivado lácteo que se obtiene al retirar todo el suero mediante el batido de la crema de leche, este producto debe tener un 80% de materia grasa. Se puede realizar también de forma casera al batir nata manualmente hasta lograr una consistencia sólida, luego se enjuaga con agua fría o leche y se le puede agregar un poco de sal. (Vintimilla, 1994).

**Quesillo:** es el producto que se obtiene al coagular la leche siendo necesario eliminar el suero de la misma. Es posible hacerlo de manera casera mediante el uso de cuajo como se conoce a una enzima llamada quimosina que se puede encontrar líquido o en polvo. Para la elaboración del quesillo se disuelve el cuajo en la leche tibia y sal, se deja reposar en ambientes templado y cuando haya coagulado toda la leche se enjuaga con agua fría para eliminar todo el suero. El quesillo se usa en preparaciones de repostería como son las quesadillas, para acompañar el dulce de higo, se puede servir con miel pero no solo tiene su protagonismo en la comida de dulce es así que también en la cocina salada se puede usar para sopas, locros o para servirlo acompañado de maíz cocinado "mote". (Vintimilla, 1994)



Universidad de Cuenca

### 2.3.3 Grasas

En la repostería cuencana las grasas que se usan en la mayoría de veces son grasas de origen animal como es el caso de la mantequilla (véase lácteos), pudiendo también ser usadas materias grasas de origen vegetal a continuación se detallan las más utilizadas:

**Manteca de chanco:** se puede obtener de manera casera mediante la cocción de los tejidos adiposos de reserva que hay en el abdomen de los chanchos conocidos comúnmente como lonja de cerdo, está al cocinarla se va fundiendo y soltando toda la grasa en estado líquido que al enfriarse se solidificará. Para su uso en la repostería es necesario que sea manteca pura de cerdo para poder obtener el sabor deseado en las preparaciones. En los mercados de la ciudad se puede adquirir mantecas puras y de muy buena calidad aunque lo mejor es prepararlo en casa.

**Margarina:** es una grasa blanda de origen vegetal, se obtiene mediante la emulsión o fusión, este producto puede contener un 15% de agua y un 85% de materia grasa vegetal, en su composición esta la lecitina que actúa como emulsificante, yemas de huevo y puede contener vitaminas como aditivos. Existen varios tipos de margarinas pero la más recomendable por los resultados que proporciona en repostería es aquella que no contenga agua para que al batirla desprenda oxígeno para hacer preparaciones esponjosas.

### 2.3.4 Endulzantes

Actualmente existe varias clases y tipos de endulzantes, sin embargo en la repostería de antaño lo más utilizado para endulzar era la miel, y cuando llegaron los españoles y trajeron consigo la caña de azúcar, se dio paso a



Universidad de Cuenca

endulzar con azúcar blanca, a continuación se detallan los principales productos con los que son elaborados los dulces y postres morlacos.

**Azúcar blanco granulado:** es el principal derivado de la caña de azúcar, su composición es 99% sacarosa, es utilizado para preparar biscochos, galletas y dulces en general, es el azúcar conocido como azúcar común o azúcar de mesa.

**Azúcar pulverizada:** conocida como azúcar glass, es básicamente el azúcar granulada pero triturada, este tipo de azúcar es utilizada generalmente para decoración, pero también puede ser utilizada para preparaciones como cremas batidas.

**Azúcar Moreno:** conocida como azúcar integral, es de color oscuro puede contener sales minerales en cantidades muy pequeñas, se utiliza para la elaboración de dulces.

**Panela:** es un producto obtenido de la azúcar sin refinar, se expende en el mercado en forma de bloques pequeños, la panela brinda color y aroma extra a las preparaciones, la miel que se hace en base a panela es muy apetecida para servir con preparaciones como los buñuelos.

**Miel:** la miel es un producto que es elaborado por la abejas a partir del néctar de las flores, se la recoge de los panales, es un producto al que se le atribuye a parte de buen sabor beneficios para la salud, es comestible desde el panal no es necesario someterla a procesos químicos. La miel brinda beneficios en el sabor de dulces y postres.

### 2.3.5 Especies y esencias

Las especias y esencias brindan propiedades saboreas y olfativas a las preparaciones, es indispensable el uso de estos productos para poder obtener



Universidad de Cuenca

un producto final de buen sabor. Existen muchas especias tanto nativas como introducidas cada una con sus características propias y a continuación se detallan las más utilizadas.

**Canela:** es una de las especias más antiguas y más utilizadas en la cocina, tiene un aroma dulce y cálido, se trata de la corteza del árbol del mismo nombre, se la puede obtener en rama o en polvo, teniendo cualquiera de las dos presentaciones las mismas características organolépticas con la diferencia que la canela molida o en polvo se usa para decoraciones, mientras que la canela en rama se usa para la cocción de diferentes recetas, este condimento es muy apetecido al combinarlo con los lácteos es por ello que es fundamental su uso en la preparación del arroz con leche.

**Clavo de olor:** se debe tener cuidado con el uso de esta especia, ya que su abuso puede dañar el sabor de las preparaciones, el clavo de olor o clavo oloroso se obtiene del brote seco de la flor de clavero, esta especia puede aportar sabores dulces, astringentes y si se usa en exceso picante.

**Pimienta Dulce:** se cree que es originaria de Jamaica que actualmente es su principal exportador, se la conoce también como pimienta de Jamaica y son una bayas secas que poseen un aroma muy intenso, su sabor es dulce pero puede llegar a tener un poco de picante, si se las machaca o muele su aroma será mucho más intenso y su sabor más picante.

**Anís estrellado:** es una especie muy utilizada para la preparación de bebidas y dulces, debido a su intenso aroma y sabor. Se puede combinar muy bien con vainilla y clavo de olor, es importante utilizar la cantidad adecuada ya que tiene a tapar el sabor y aroma de las otras especias.



**Ishpingo:** Especie americana cultivada en Ecuador y Colombia. Es la cúpula que rodea a la semilla de la planta, presenta la forma de un sombrero, contiene aceites esenciales parecidos a los de la canela, por lo que se usa para brindar un sabor dulce a las preparaciones.

**Esencia de Vainilla:** es obtenida a partir de las vainas de vainilla, se utiliza para aromatizar preparaciones de dulce como biscochos, cremas, salsas, etc. Si se desea un aroma más intenso a vainilla se puede sustituir el uso de la esencia por la vaina directamente.

**Agua de azahar:** es una esencia que se obtiene a partir de la destilación de las flores de naranjo se utiliza para dar sabor dulce a postres, bebidas y envueltos como es el caso de los quimbolitos.

## 2.4 Análisis Organoléptico de Postres Cuencanos

El consumo de postres, dentro de la alimentación, debe crear una experiencia relajante en el paladar, mientras resalta una experiencia completa. Es importante considerar para dicho equilibrio, el sabor, color, aroma y textura, buscando la perfección en un alimento.

Al referirse a postres cuencanos, se hace una recopilación de experiencias y momentos íntimos que traen a la mente, mucha satisfacción y calidez, que muchas veces llegan por medio de la estimulación de bocados dulces y cremosos como son los postres de las abuelas cuencanas.

### 2.4.1 Sabor

**Quesadillas:** Las quesadillas deben ser de dulce combinando con el sabor del queso y del almidón de achira, contrastando con la neutralidad de la masa fina que la cubre.



**Quimbolitos:** Junto a su textura deben tener sabor dulce anisado, acompañado ya sea por la esencia de vainilla, naranja, limón, azahar de acuerdo al gusto y receta con la que se prepare, sin embargo el común en todas las recetas de quimbolitos es el sabor que le brinda la hoja de achira, el mismo que en combinación con el dulce de la masa da como resultado un sabor dulce liviano.

**Arroz con leche:** El sabor de este postre debe ser dulce y especiado, con toques a canela, clavo de olor, vainilla y pimienta de dulce. El dulzor debe ser armonioso sin opacar el dulzor a las especias o viceversa.

**Buñuelos:** deben tener un sabor a maíz anisado que se resalta al momento de la fritura en manteca de cerdo, siendo acompañado por miel de panela, lo que le da un contraste dulce llamativo.

**Relámpagos:** el sabor de estos bocadillos está dado por el relleno de crema pastelera, que aporta un dulzor avainillado acompañado por un toque a mantequilla que deja su masa

**Torta negra de jueves santo:** el sabor que este postre debe brindar tiene que ser un dulzor muy especiado ya que la se debe sentir claramente todas las especies que intervienen en su elaboración.

#### 2.4.2 Color

**Quesadillas:** El color de las quesadillas debe ser entre blanco y amarillo, polvoso, degradándose del centro a los bordes dorados al igual que su base

**Quimbolitos:** Estos envueltos característicos deben tener un color blanco amarillento, aportado por la yema de huevos, no obstante, el





Universidad de Cuenca

color puede adquirir tonalidades verdosas de acuerdo a la poca madurez de la hoja de achira, o toques café canela aportados por la esencia de vainilla y el jugo de las pasas.

**Arroz con leche:** El color de este postre debe ser blanco con toques acanelados, resaltándose al momento de su presentación por la canela en polvo espolvoreada.

**Buñuelos:** De color dorado, por el choque de la fritura de la masa en la grasa caliente, no debiendo excederse ya que al pasarse además de dañar su sabor tomara un color café oscuro. Que opacara a la miel que la acompaña

**Relámpagos:** Estos pancitos deben ser de color amarillento debido al uso de los huevos, sin embargo en muchas ocasiones se sirven espolvoreados de azúcar impalpable tomado el color blanco de la misma.

**Torta negra de jueves santo:** Su nombre lo indica y el color de esta torta debe ser café muy oscuro, básicamente el color de esta torta está dado por la panela que interviene en su elaboración.

### 2.4.3 Aroma

**Quesadillas:** El aroma de este dulce es parecido al aroma de las galletas recién horneadas, emanando olores a mantequilla, harina recién horneada, y de yema cocida con queso fresco, conquista todos los olfatos.

**Quimbolitos:** El olor que se desprende al preparar quimbolitos es irresistible, ya que es una combinación de anís y achira, junto a las



Universidad de Cuenca

pasas y agua de azahar le dan las características olfativas que solo estos envueltos pueden ofrecer.

**Arroz con leche:** Los principales aromas que se desprende de este postre, son el de las especias dulces como la canela y el clavo de olor, además del característico olor a leche acaramelada.

**Buñuelos:** El principal aroma que desprenden estos bocadillos es el de la manteca de chanco y el de la miel de panela.

**Relámpagos:** Estos pequeños pancitos brindan un olor a mantequilla cuando están en el horno y cuando van a ser servidos suelta un aroma dulce avainillado, gracias al relleno de crema pastelera y su cobertura azucarada.

**Torta negra de jueves santo:** el aroma que brinda este platillo es muy especiado se debe percibir claramente la canela, el anís y el ishpingo, además en combinación con la panela brindan un aroma dulce aromatizado.

#### 2.4.4 Textura

**Quesadillas:** Deben tener una textura suave y crocante a la vez debido a su delgada masa de recubrimiento, en el centro que es la parte del relleno debe ser blanda y almidonada, pero este no debe salirse de los bordes de la masa, esta combinación de texturas es lo que le dará una textura única y especial a las quesadillas.

**Quimbolitos:** Deben ser muy esponjosos con un toque de delicadeza en la boca, derivándose del batido correcto de la masa es lo que le brindara esta textura tan reconfortante



Universidad de Cuenca

**Arroz con leche:** Este postre se lo consume caliente, con una textura melosa, cremosa y espesa, acompañado por un toque acanelado y especiado

**Buñuelos:** Deben ser de textura suave, esponjosa y ligera, pudiendo adquirir cierto peso dependiendo del tipo de harina que se usa para su elaboración en el caso de la harina de maíz el resultado será una textura más pesada que con harina de trigo, pero siempre manteniendo su esponjosidad.

**Relámpagos:** Estos dulces deben ser suaves y ligeros con un centro un poco húmedo debido a su relleno, no deben ser para nada duros ni crocantes.

**Torta negra de jueves santo:** La textura que tiene este postre es muy contundente, una textura suave pero a la vez pesada esto debido a que es un plato que se usa para poder aguantar el ayuno.

## **2.5 Diseño de una ficha de análisis organoléptico y degustación de postres cuencanos**

Para realizar un análisis organoléptico de un plato es necesario considerar ciertas características de los alimentos por medio de los sentidos, como son el sabor por medio del gusto, el color por la vista, el aroma por el olfato y el retrogusto, y la textura junto a la persistencia por medio del tacto gustativo; definiendo su calidad.

Para la consideración de las diferentes características organoléptica, es importante entrenar a los sentidos de las personas que tendrán el papel de catadores o degustadores, dichas personas deben tener un paladar muy educado y tener conocimientos teóricos sobre las preparaciones que van a ser estudiadas.



Universidad de Cuenca

De igual manera es necesario utilizar una ficha de análisis en donde los degustadores dan a conocer su opinión mediante un puntaje cuantitativo a cada preparación para esto es necesario que la ficha entregada sea la adecuada y que tenga claridad. Es necesario que la ficha de cata o degustación, este formada, mínimamente por aspectos como color, textura, aroma y sabor, pudiendo complementarse con rangos como: persistencia, aspereza, acidez o dulzor, y temperatura, dependiendo el tipo de alimento, identificando siempre el nombre de la preparación, datos del catador y un espacio para recomendaciones, facilitando la tabulación de resultados.

Para la el análisis respectivo se entrega a cada miembro del panel, una muestra de cada postre y cada licor, junto a una ficha de análisis, donde se califica en una escala de 1 como rango menor, a 5 como rango superior cada una de las características sensoriales antes mencionadas, obedeciendo sus criterios profesionales y de gusto.

Cuadro 6: Ficha de análisis organoléptico y maridaje de postres cuencanos  
(anexo 6)



Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.					
Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de postres cuencanos del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".					
Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)					
Postre	Sabor	Color	Aroma	Textura	Licor para maridaje
Quesadillas					
Quimbolitos					
Arroz con leche					
Buñuelos					
Relámpagos					
Recomendaciones y observaciones					
Nombre:					
Fecha:					

**Fuente: Estefania Criollo Vásquez**

## 2.6 Aplicación de Análisis organoléptico en postres cuencanos

Para la aplicación del análisis organoléptico y la consecuente evaluación de los postres cuencanos, se ve necesario el uso de una ficha de análisis sensorial, tal como se muestra en el cuadro 6, denominado "Ficha de análisis organoléptico y maridaje de postres cuencanos".

La ficha de análisis sensorial está conformada por campos de evaluación olfativa, coloreo, aromático y de textura, la cual es aplicada a un panel degustador conformado por: Magister Marlene Jaramillo, Magister Augusto Tosi, Ingeniero Santiago Carpio, Magister Thelma Cazorla, Ingeniera Silvana Astudillo, Magister Ana Lucia Serrano, Magister Diana Urgiles, siendo quienes evaluarán y propondrán mejoras para llegar a una combinación óptima entre las recetas tradicionales y los licores artesanales.



Universidad de Cuenca

Las recetas cuencanas tradicionales aplicadas para este proceso se han elaborado, siguiendo las indicaciones de las autoras e investigadoras, Sra. Ana Mercedes Astudillo, Sra. Eulalia Vintimilla, Sra. Nydia Vásquez y Magister Marlene Jaramillo. Siendo estas entregadas en tamaño bocado como muestra de cada elaboración junto a una combinación de licores artesanales, la calificación de dichas combinaciones es ponderada en un rango de 5 a 1, siendo 5 el valor de aceptación más alto y 1 el más bajo.

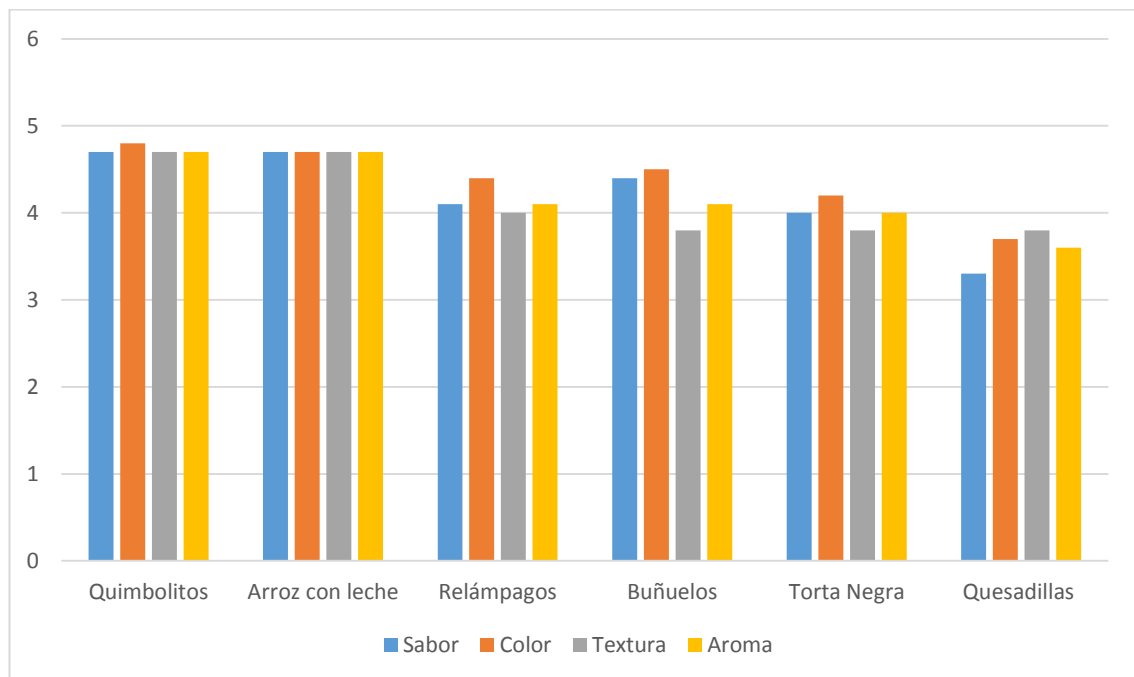
Tabla 3: Promedios obtenidos en la degustación de postres cuencanos

Postre	Sabor	Color	Textura	Aroma
Quimbolitos	4,7	4,8	4,7	4,7
Arroz con leche	4,4	4,7	4,7	4,7
Relámpagos	4,1	4,4	4	4,1
Buñuelos	4,4	4,5	3,8	4,1
Torta Negra	4	4,2	3,8	4
Quesadillas	3,3	3,7	3,8	3,6

Fuente: Fichas de degustación realizada el día 21/ 10/2016 (Anexo 7)

Autora: Estefania Criollo Vásquez

Gráfico 3: Resultados de la degustación de postres cuencanos

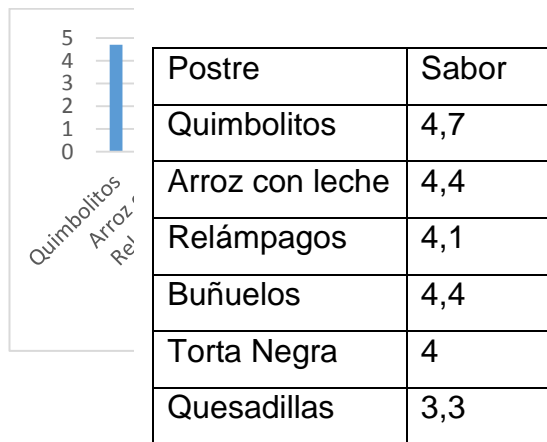


Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Al analizar los resultados obtenidos en la degustación de postres cuencanos se observa que 5 de los 6 postres tienen puntajes altos de más de 4 llegando a ser aptos para el maridaje con los licores artesanales, ya que cumple con las características requeridas de sabor, color, aroma y textura; en el caso de las quesadillas que es el postre que obtuvo una calificación de entre 3 y 3,5 obtuvo varias observaciones para mejorarlas y de esta manera puedan ser aptas para el maridaje.

Las observaciones realizadas para la mejora de las quesadillas son mejoramiento de la textura externa, y la cremosidad de la yema central, además de su tamaño de presentación.

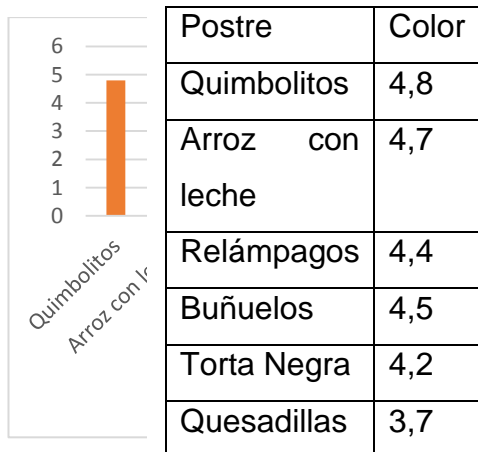
### Sabor:



Al observar la gráfica del sabor de los postres cuencanos representado por barras de color azul, se aprecia que los quimbolitos tiene un puntaje de 4,7 / 5, lo que indica que el sabor es el adecuado y cumple con las características necesarias para el maridaje, el arroz con leche y buñuelos presentan un puntaje de 4,4/5, lo que significa que el sabor es el correcto pero se puede mejorar en el caso del arroz con leche aumentando el dulzor y en el caso de los buñuelos agregar un poco más de anís para sentir el sabor anisado característico de esta preparación, los relámpagos alcanzan un puntaje de 4,1 /5, lo que significa que se debe mejorar el sabor de la crema pastelera que va en su interior para de esta manera obtener el sabor deseado, la torta negra tiene una puntuación de 4 /5 esto debido a que su sabor es muy intenso con respecto a los licores y opaca el sabor de los mismos, para lo esto se sugiere aumentar el grado alcohólico del licor que lo vaya acompañar y finalmente las quesadillas con un puntaje de 3,3 siendo necesario mejorar en cremosidad central y aumentar quesillo y azúcar en el centro para obtener un sabor más tradicional.



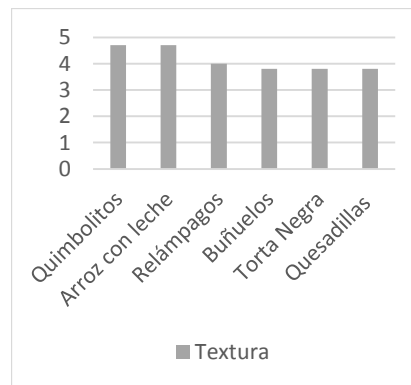
### Color:



El grafico con barras de color naranja representan los puntajes alcanzados en cuanto a características coloreas de los postres cuencanos, teniendo como resultado que los quimbolitos alcanzaron un puntaje de 4,8/ 5, cumpliendo con las expectativas de las características coloreas que debe tener esta preparación, le sigue en puntaje el arroz con leche con 4,7 / 5, alcanzado las características coloreas deseadas sin embargo el panel degustador sugiere que el color de la canela debería ser fácilmente visible, los buñuelos con 4,5/5, llegando a las correctas características de color, como sugerencia para mejorar el color se indica usar una mayor cantidad de yemas de huevo con respecto a las claras, los relámpagos con 4,4/ 5 cumplen los requerimientos de color pero tienen la misma observación que los buñuelos , la torta negra con un puntaje de 4,2/5, cumpliendo con los requerimientos de color, se sugiere el uso de una panela más clara para aclarar el color de la torta, no así las quesadillas que tienen el puntaje más bajo de 3,7/5 para mejorar el color de las mismas se sugiere el uso de la yema para pintar la preparación antes de meter al horno y controlar la temperatura del mismo y de esta manera se obtendrá el color característico.

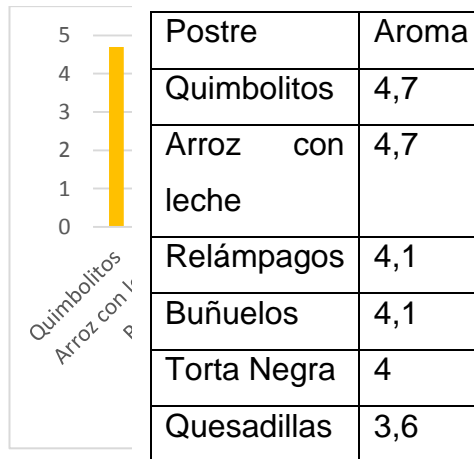
### Textura:

Postre	Textura
Quimbolitos	4,7
Arroz con leche	4,7
Relámpagos	4
Buñuelos	3,8
Torta Negra	3,8
Quesadillas	3,8



La textura de los postres es la que más observaciones ha tenido por lo que es necesario mejorar para alcanzar el punto deseado, los puntajes alcanzados en los quimbolitos y arroz con leche es de 4,7/5 lo que significa que están muy cerca de alcanzar el punto adecuado, siendo necesario en el caso de los quimbolitos mejorar el batido para crear más esponjosidad y en el caso del arroz con leche agregar crema a la preparación para brindarle más cremosidad , seguidos por los relámpagos con un puntaje de 4/5 de igual manera siendo necesario mejorar la textura agregando más mantequilla a su preparación , y por último se encuentran los buñuelos, la torta negra y las quesadillas con un puntaje de 3,8 /5, en el caso de los buñuelos es necesario agregar más cantidad de huevo para mejorar su esponjosidad, en el caso de la torta negra su textura es pesada y por eso no es agradable al paladar pudiendo mejorar disminuyendo la cantidad de harina de arroz y bizcochuelo que lleva en su preparación, y para las quesadillas es necesario mejorar la masa de tela agregando mayor cantidad de grasa y dejándola muy delgada al momento de armarlas, también es necesario mejorar su textura central dándole mayor cremosidad usando mayor cantidad de queso y huevos.

### Aroma:



Las características olfativas de los postres están muy cerca de ser las adecuadas teniendo como resultado que los quimbolitos y el arroz con leche tienen un puntaje de 4,7 /5, siendo necesario agregar más esencia en el caso de los quimbolitos y más canela en el caso del arroz con leche, los relámpagos y los buñuelos alcanzan un puntaje de 4,1/5, esto debido a que son preparaciones que depende del aroma de su complemento en caso de los relámpagos la crema pastelera debería mejorar su aroma a vainilla y los buñuelos la miel de panela debe ser fresca para poder apreciar el aroma a caña, en tercer lugar la torta negra con un puntaje de 4/5, debido a que la mezcla de todas las especies dulces que intervienen en su elaboración, se mezclan y no crean una sensación armoniosa olfativa y finalmente las quesadilla con un puntaje de 3,6/5 para su mejora se sugiere el uso de alguna esencia en su elaboración.



### **CAPITULO 3**

#### **-PROPUESTA DE COMBINACIÓN Y MARIDAJE DE POSTRES CUENCANOS Y LICORES MACERADOS A BASE DE MENTA, CEDRÓN, HINOJO Y TORONJIL-**

Un maridaje entre licores macerados y postres cuencanos es una propuesta que tiene por objeto combinar los sabores de las dos preparaciones para crear nuevas sensaciones en boca y de esta manera demostrar que por un lado la repostería tradicional cuencana es apta para realizar este tipo de técnicas culinarias sofisticadas y por otro que los licores macerados artesanalmente son bebidas tradicionales que contienen todas las características necesarias para poder acompañar en la degustación de un plato.

La propuesta de combinación y maridaje se realiza mediante una selección de postres tradicionales, los mismos que se ha considerado que están quedando en el olvido por parte de la sociedad cuencana, y licores macerados en base de menta, cedrón, hinojo y toronjil que son hierbas aromáticas que siempre han estado presentes en las huertas de los hogares morlacos, siendo estas utilizadas muchas veces como medicinales.

Para realizar la propuesta de combinación y maridaje entre los licores macerados y los postres cuencanos se ha tomado en cuenta aspectos necesarios como son dulzor, textura y aroma en el caso de los postres de igual manera en los licores se ha tomado en cuenta el dulzor, amargor y acidez entre otros, los cuales al combinarse en el paladar deben complementarse o contrarrestarse entre sí.



Universidad de Cuenca

### **3.1 Desarrollo del menú de maridaje**

La técnica del maridaje tiene por objeto crear nuevas sensaciones en el paladar y la nariz al combinar una comida y una bebida, un postre acompañado del licor correcto puede crear una sensación de sabor excepcional, capaz de conquistar hasta los más exigentes paladares, esto debido a que la combinación entre las dos preparaciones resalta los sabores que están inmersos en ellas.

Al maridar postres y licores se debe crear una armonía desde el primer bocado de postre combinado con el primer sorbo de licor obteniendo una buena experiencia tanto en la boca como en la nariz, de manera que se terminen al mismo tiempo las dos preparaciones.

Para llevar a cabo el desarrollo del menú de maridajes se tomó en cuenta las tabulaciones de los resultados obtenidos en la degustación llevada a cabo con la finalidad de conocer el criterio de expertos gastronómicos y de igual manera conocer el criterio de paladares no educados gastronómicamente. Para esto se presentó seis postres típicos cuencanos como son las quesadillas, los quimbolitos, el arroz con leche, los buñuelos, los relámpagos y la torta negra de jueves santo junto con una muestra de cada licor macerado como son licor de menta, licor de toronjil, licor de hinojo y licor de cedrón; todo esto con la finalidad de que el panel degustador de su crítica y opinión sobre cuáles son las mejores combinaciones, siendo los puntajes obtenidos entre cada combinación lo que permita desarrollar el menú de maridajes definitivo.

### **3.2 Degustación y análisis de la propuesta de combinación y maridaje entre postres cuencanos y licores macerados**

La degustación se realizó el día viernes 21 de octubre del 2016 en la parte exterior de la cocina 3 a partir de las 8:30 am teniendo como panel degustador a la Magister Marlene Jaramillo Granda, Sub Decana de la Facultad de Ciencias de Hospitalidad; Ingeniero Santiago Carpio Álvarez, Director de la

Universidad de Cuenca

Carrera de Gastronomía; Magister Augusto Tosí Vélez, Magister Thelma Cazorla, Ingeniera Silvana Astudillo, Ingeniera Diana Urgilez e Ingeniera Ana Lucia Serrano, Docentes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Al panel degustador, se le presento una combinación de seis postres en forma de bocado acompañado de una muestra de cada licor macerado, los mismos que fueron realizados a base de menta, cedrón, hinojo y toronjil, al mismo tiempo se les entrego una ficha de análisis organoléptico en el que debían plasmar todos sus comentarios y sugerencias sobre las preparaciones presentadas de igual forma desde su perspectiva personal decidir que postre combina con que licor, basándose en criterios de afinidad u oposición entre las preparaciones.

En base a los resultados obtenidos, del análisis del panel degustador, se combinó en forma de maridaje con el postre tradicional cuencano más adecuado, siendo el licor de menta el más armónico del proceso, al tener una alta capacidad ajuste a los sabores brindados por las demás preparaciones.

### **Fotografías realizadas durante la degustación**





Fotografiadas por: Edwin Asitimbay

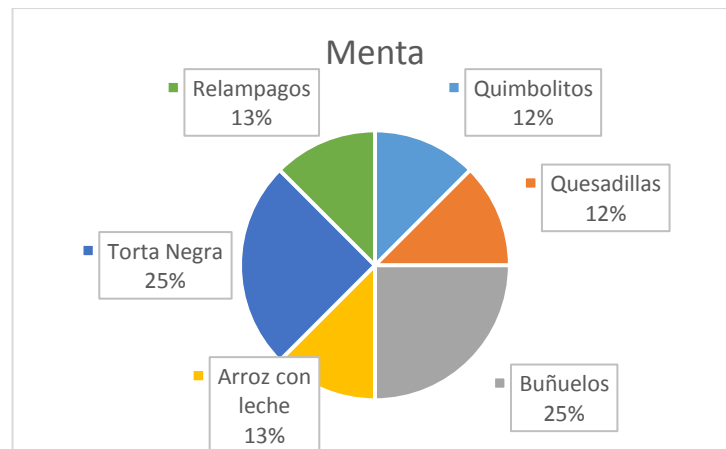
### **3.3 Evaluación organoléptica de los maridajes obtenidos.**

En la evaluación organoléptica de los maridajes obtenidos se procede a analizar las combinaciones sugeridas por parte del panel degustador basándose en aspectos de complemento de sabor o su oposición. Basándose en las recomendaciones dadas por el grupo focal, entre las cuales se encuentra subir el nivel de alcohol en todos los licores ya que en ocasiones el sabor de los postres opaca el sabor de los licores como es el caso de la torta negra de jueves santo.

#### **3.3.1 Licor de Menta**

El licor de menta fue el anfitrión entre todos los licores ya que fue el que mayor aceptación tuvo por parte del panel degustador, indicándose que es el licor que mejor combina con los postres presentados, teniendo un nivel de aceptación muy alto al combinarlo con la torta negra de jueves santo y los buñuelos, aunque la mayoría de degustadores coincidieron en que el sabor de la torta negra al ser muy especiado opaca a los licores finalmente fue combinada con el licor de menta, tendiendo como recomendación que se aumente el aguardiente para que de esta manera el sabor picante del mismo pueda contrarrestar al dulzor que presenta esta torta.

Gráfico 4: Porcentajes de combinación del licor de menta



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

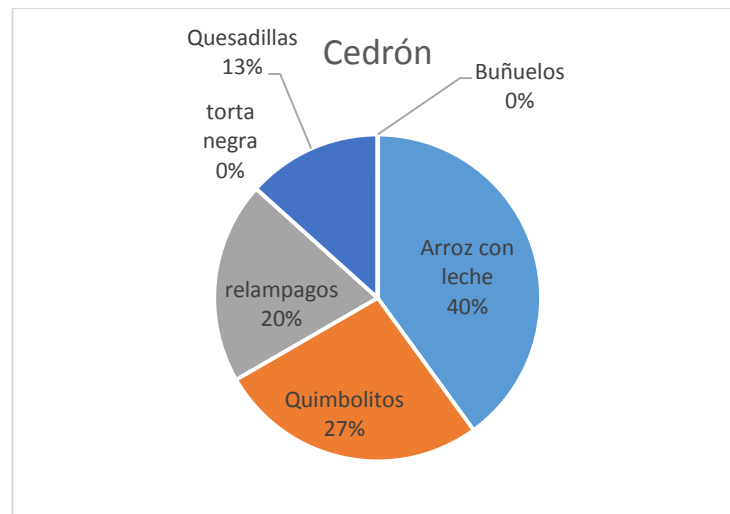
En el gráfico 4 del licor de menta se representa los porcentajes de aceptación tuvo el licor de menta al combinarlo con los diferentes postres cuencanos presentados, teniendo como resultado final que este licor es ideal al combinarlo con los buñuelos y con la torta negra de jueves santo, teniendo un 25% de aceptación, esto debido al complemento de sabor en el primer caso y contraste en el segundo caso.

### 3.3.2 Licor de cedrón

El licor de cedrón fue elegido para combinarse con el arroz con leche y los quimbolitos esto debido a que el sabor del licor se complementa con el sabor de los quimbolitos y se contrarresta con el arroz con leche, en ambos casos creando nuevas sensaciones en boca. La recomendación para que el maridaje sea ideal es subir un poco el dulzor del arroz con leche.



Gráfico 5: Porcentajes de combinación del licor de cedrón



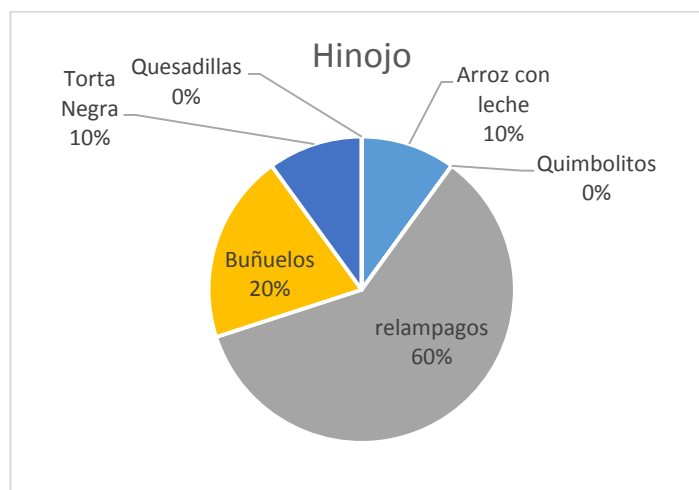
Fuente: Estefania Criollo Vásquez

El gráfico del licor de cedrón representa los porcentajes de aceptación que tuvo con los diferentes postres presentados teniendo como resultado que ni un solo miembro del panel degustador cree que se debería combinar con la torta negra ni con los buñuelos, sin embargo el 40 % opina que es ideal para combinarlo con el arroz con leche y el 27 % para combinarlo con los quimbolitos, por lo que queda definido el maridaje entre el licor de cedrón y estos dos postres.

### 3.3.3 Licor de Hinojo

Para el caso del licor de hinojo el mejor postre con el cual mejor combina son los relámpagos, ya que el resto de postres opaca el sabor del licor, en el caso de los relámpagos el sabor se complementa y por eso la combinación es ideal.

Gráfico 6: Porcentajes de combinación del licor de hinojo



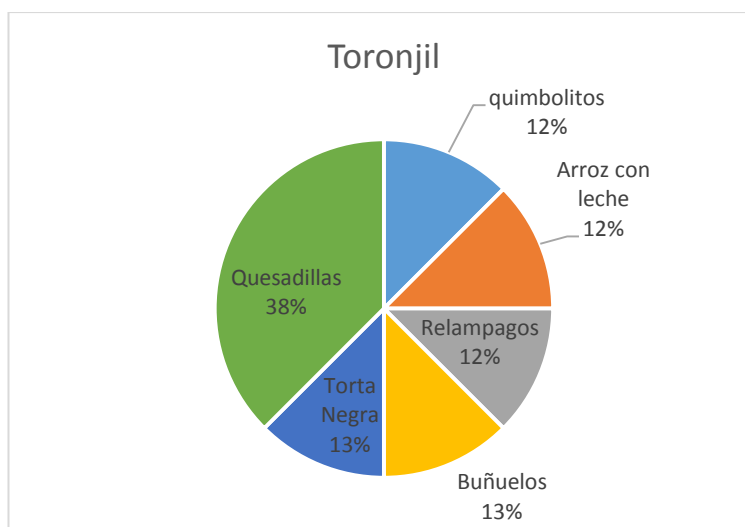
Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Como se puede observar en el grafico del licor de hinojo el 60% de los degustadores coinciden en que el mejor postre para maridarlo con este licor son los relámpagos, teniendo como observación que no combina ni con los quimbolitos ni con las quesadillas.

### 3.3.4 Licor de Toronjil

Para el caso del licor de toronjil el postre con el que mejor se marida son las quesadillas, aunque en el grupo focal se dieron criterios muy variados sobre el maridaje de este licor finalmente se obtuvo un resultado a favor del maridaje entre el licor de toronjil y las quesadillas.

Gráfico 7: Porcentajes de combinación del licor de toronjil



Fuente: Estefania Criollo Vásquez

Como se puede observar en el gráfico del licor de toronjil el 38% del grupo focal opina que el maridaje correcto sería entre este licor y las quesadillas, debido a que sus sabores se complementan entre si y crean nuevos resultados de sabor en boca.

### 3.4 Selección y estandarización de maridajes

Tabla 4: Selección de maridajes

Licor/ Postre	Licor de menta	Licor de Cedrón	Licor de hinojo	Licor de Toronjil
<b>Buñuelos</b>	Complemento de sabores	El sabor se contrasta y no hay persistencia	El sabor del licor opaca al postre	No se complementa ni contrasta sabores
<b>Torta negra</b>	Contraste de sabores	El sabor de la torta opaca al licor	El sabor de la torta opaca al licor	El sabor de la torta opaca al licor
<b>Arroz con</b>	Existe	El sabor del	Se satura de	El Sabor del



Universidad de Cuenca

<b>leche</b>	complemento de sabor	licor complementa el sabor del postre	dulzor el paladar al mezclarlos	postre opaca al licor
<b>Quimbolitos</b>	No existe ni complemento ni contraste en sabor	El sabor del licor se complementa con el postre	No existe combinación de sabor	Se pierde el sabor del postre
<b>Relámpagos</b>	El sabor se complementa	El sabor se contrasta	Existe un complemento armonioso y persistente	Se pierde la persistencia del licor
<b>Quesadillas</b>	El sabor se complementa	El sabor del licor opaca al postre	No existe combinación de sabor	El sabor del licor completa armoniosamente al sabor del postre

Elaborado por: Estefania Criollo Vásquez

Los maridajes obtenidos luego de la degustación dieron como resultado que todos los licores propuestos tienen aceptación para el maridaje con los postres.

El maridaje es subjetivo dependiendo gustos personales, sin embargo se pudo seleccionar y estandarizar los resultados de la siguiente manera:

### 3.4.1 Maridaje # 1

Licor de Menta → Buñuelos

El panel degustador sugiere que la masa sea más ligera y de esta manera la combinación será perfecta.



Universidad de Cuenca

### **3.4.2 Maridaje # 2**

Licor de menta → Torta negra de jueves santo.

El grupo focal sugiere aumentar el grado de alcohol en el licor para que este se pueda sentir mejor el sabor del mismo al combinarlo con la torta negra.

### **3.4.3 Maridaje # 3**

Licor de cedrón → Arroz con leche

La recomendación para este maridaje fue de incrementar el dulzor en el arroz con leche y el aroma en el licor de cedrón para que de esta manera la combinación sea ideal.

### **3.4.4 Maridaje # 4**

Licor de cedrón → Quimbolitos

En el caso de la combinación entre el licor de cedrón y quimbolitos no existen recomendaciones, por lo que se considera que la combinación es correcta.

### **3.4.5 Maridaje # 5**

Hinojo → Relámpagos

Para el caso del licor de hinojo se sugiere aumentar la cantidad de azúcar y la combinación con los relámpagos fue la que mejor aceptación tuvo por parte del panel degustador.



Universidad de Cuenca

### **3.4.6 Maridaje # 6**

Toronjil → Quesadillas

Para el caso del maridaje #6 se sugiere mejorar la textura de las quesadillas y de esta manera la combinación será ideal entre el licor de toronjil y las quesadillas ya que sus sabores se complementan.



## **CAPITULO 4**

### **-ELABORACIÓN DE PROPUESTA GASTRONÓMICA.-**

#### **4.1 Fichas técnicas de propuesta gastronómica**

##### **4.1.1. Postres**

###### **4.1.1 Buñuelos**

###### **4.1.2 Arroz con leche**

###### **4.1.3 Torta negra de jueves santo**

###### **4.1.4 Quimbolitos**

###### **4.1.5 Relámpagos**

###### **4.1.6 Quesadillas**



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Buñuelos		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harinas mezcladas y tamizadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buñuelos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se puede usar un solo tipo de harina o mezclar harina de maíz y harina de trigo</li> <li>• Se puede sustituir la mantequilla por manteca de chanco para mayores resultados de sabor.</li> </ul>





**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Buñuelos					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
200	Harina de maíz	g.	200	100%	0,90	0,36
300	Harina de trigo	g.	300	100%	0,75	0,45
100	Mantequilla	g.	100	100%	1,00	0,20
975	Huevos	g.	900	92%	0,15	2,25
5	Sal	g.	5	100%	1	0,005
5	Anís	g.	5	100%	0,40	0,04
1000	Leche	ml.	1000	100%	0,85	0,85
1500	Aceite	ml.	1500	100%	0,85	3,26
500	Miel de panela	ml.	500	100%	1,00	0,50
					Total	7,91
Cant. Producida: 2000 g Cant. Porciones: 50 unidades de 40 g Costo por porción: 0,15						
<b>TECNICAS</b>  Hervir la leche, la sal y la mantequilla, agregar las dos harinas previamente mezcladas y tamizadas, cocinar hasta que se obtenga una masa compacta y se desprenda fácilmente de la olla.						

## Universidad de Cuenca

Retirar del fuego y dejar que la masa enfríe.

Batir los huevos uno a uno en la masa ya fría hasta que se incorpore muy bien y vaya quedando una masa ligera.

Hacer una fritura profunda en aceite caliente poniendo la masa por cucharadas.

Dorar los buñuelos y retirar del aceite con una espumadera y ponerlos en papel absorbente para que absorba el exceso de aceite.

Servir bañados con miel de panela.






**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Torta Negra de Jueves Santo		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especies molidas</li> <li>• Panela rallada</li> <li>• Maní tostado, pelado y licuado</li> <li>• Queso desmenuzado</li> <li>• Biscochos recién hecho y desmenuzados</li> <li>• Arroz molido o harina de arroz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torta Negra de Jueves Santo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si alguna de las especies no es de su agrado la puede omitir</li> <li>• Los biscochos deben ser de un sabor neutro</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Torta negra de jueves santo					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
250	Harina de arroz o arroz molido	g.	200	100%	0,55	0,55
500	Agua	ml.	500	100%		
250	Mantequilla	g.	250	100%	1,00	0,50
250	Panela molida o rallada	g.	250	100%	1,00	0,50
250	Maní tostado y licuado	g.	250	100%	0,80	0,40
250	Queso fresco desmenuzado	g.	250	100%	1,00	0,50
400	Biscocho desmenuzado	g.	400	100%	1,50	1,50
3	Canela molida	g.	3	100%	0,45	0,06
3	Ishpingo en polvo	g.	3	100%	0,97	0,29
3	Clavo de olor en polvo	g.	3	100%	0,46	0,13
3	Pimienta dulce en polvo	g.	3	100%	0,46	0,04
195	huevos	g.	180	92%	0,15	0,45

30	Ajonjolí	g.	30	100%	3,00	0,22
					Total	5,14
Cant. Producida: 1500 g						
Cant. Porciones: 20 de 75 g						
Costo por porción: 0,25						
TÉCNICAS						
<p>Cocinar la harina de arroz en agua hirviendo hasta que se forme una masa, moviendo constantemente para evitar que se queme el fondo de la cacerola.</p> <p>Cambiar de olla y agregar la mantequilla, el maní y la panela batiendo enérgicamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Agregar el queso, el biscocho y las especias, llevar nuevamente a fuego lento hasta que la masa sea manejable y se desprenda con facilidad del fondo de la cacerola.</p> <p>Retirar del fuego y agregar los huevos batiendo enérgicamente uno por uno.</p> <p>Engrasar y enharinar un molde refractario, verter la preparación, espolvorear ajonjolí en la parte superior y llevarla al horno a 120°C durante 25 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.</p>						



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de:: Arroz con leche		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz limpio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz con leche, servir espolvoreado de canela molida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si se desea que la preparación sea más cremosa se puede agregar crema de leche al final de la preparación.</li> <li>Se puede sustituir la leche condensada por azúcar en igual cantidad o usar ambos ingredientes en partes iguales.</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: ARROZ CON LECHE					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
250	Arroz blanco	g.	250	100%	0,65	0,32
2000	Leche	ml.	2000	100%	0,85	1,70
5	Canela	g.	5	100%	0,30	0,05
5	Pimienta dulce	g.	5	100%	0,46	0,07
2	Clavo de olor	g.	5	100%	0,46	0,09
5	Anís	g.	5	100%	0,65	0,27
3	Ishpingo	g.	3	100%	0,97	0,29
250	Leche condensada	g.	250	100%	2,49	1,56
80	Pasas	g.	80	100%	1,05	0,33
					Total	4,68
Cant. Producida: 1500 g Cant. Porciones: 15 de 100 g						
<b>TÉCNICAS</b> Cocinar el arroz en un litro de leche con todas las especias hasta que su textura sea muy suave. A la preparación anterior agregar el otro litro de leche y la leche condensada dejar hervir hasta espesar y finalmente agregar las pasas. Servir frio o caliente.						



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Quimbolitos		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hojas de achira limpias y sin nervadura</li> <li>• Harinas mezcladas y tamizadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quimbolitos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si desea puede utilizar harina de trigo y maíz o solo una de ellas.</li> <li>• Es necesario que las claras llegue a punto de nieve para adquirir esponjosidad.</li> <li>• Se puede usar cualquier esencia de preferencia.</li> <li>• El licor es opcional</li> </ul>





**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Quimbolitos					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
250	Harina de trigo	g.	250	100%	0,78	0,39
250	Harina de maíz	ml.	200	100%	0,90	0,45
300	Azúcar	g.	300	100%	1,00	0,30
500	Queso fresco	g.	500	100%	1,00	1,11
250	Mantequilla	g.	250	100%	1,00	0,25
100	Manteca de cerdo	g.	100	100%	1,50	0,33
650	Huevos	g.	600	92%	0,15	1,50
10	Polvo de hornear	g.	15	100%	1,85	0,15
20	Licor fuerte	ml.	20	100%	2,50	0,05
15	Esencia de vainilla	ml.	15	100%	1,00	0,15
					Total	4,68
Cant. Producida: 1800 g						
Cant. Porciones: 20 de 80 g				Costo por porción: 0,23		
TÉCNICAS						
Batir la mantequilla y manteca con el azúcar hasta blanquear, agregar las yemas de huevo uno a uno sin						

dejar de batir, hasta que la mezcla este cremosa.

Mezclar y tamizar las dos harinas con el polvo de hornear y verter en forma de lluvia sobre la preparación anterior, y batir con movimientos envolventes. Agregar la esencia y el licor.

A parte batir las claras de huevo a punto de nieve y agregar a la preparación anterior en forma envolvente para no perder volumen.

Colocar en el centro de la hoja de achira limpia una porción de esta preparación y sobre ella tres pasas, cerrar los extremos de la hoja y cocinar a vapor durante 30 a 35 minutos.





**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Relámpagos		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina tamizada</li> <li>• Crema pastelera fría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relámpagos rellenos de crema pastelera y espolvoreados con azúcar impalpable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se puede servir relleno de pates de sal o cualquier otro relleno</li> <li>• Se puede espolvorear chocolate en lugar de azúcar.</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Relámpagos					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
250	Harina de trigo	g.	250	100%	0,78	0,39
250	Leche	ml.	250	100%	0,85	0,21
125	Mantequilla	g.	125	100%	1,00	0,25
3	Sal	g.	3	100%	0,003	0,003
325	Huevos	g.	300	92%	0,15	0,75
250	Crema pastelera	g.	250	100%	2,05	0,51
					Total	2,11
Cant. Producida: 600 g						
Cant. Porciones: 30 de 20 g				Costo por porción: 0,07		
<p style="text-align: center;"><b>TÉCNICAS</b></p> <p>Hervir la leche con la sal y la mantequilla. Retirar del fuego y agregar la harina de golpe, llevar a fuego nuevamente, esperar a que la masa compacte y se desprenda fácilmente del fondo de la olla. Dejar enfriar</p> <p>Batir los huevos uno a uno con la masa anterior hasta que vaya quedando ligera y manejable.</p> <p>Con la ayuda de una manga pastelera ir dando forma de mini pastelitos. Hornear a 180°C durante 25 o hasta que estén dorados. Rellenar de crema pastelera con la ayuda de una jeringuilla.</p>						




**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Quesadillas		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesillo desmenuza do y sin suero</li> <li>• Almidón de achira tamizado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesadillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa de tela debe ser muy delgada.</li> <li>• Se puede sustituir el almidón de achira por harina de trigo repostera o por almidón de papa o maíz.</li> <li>• Se puede reemplazar la manteca de cerdo por mantequilla.</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Quesadillas					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
Para la masa de tela						
300	Harina	g.	300	100%	0,87	0,52
100	Manteca de chacho	g.	100	100%	1,50	0,33
130	Huevo	g.	120	92%	0,15	0,30
Para el relleno						
500	Queso fresco	g.	500	100%	1,00	1,11
125	Mantequilla	g.	125	100%	1,00	0,25
25	Manteca de cerdo	g.	25	100%	1,50	0,08
300	Azúcar	g.	300	100%	1,00	0,30
65	Clara de huevo	g.	40	61%	0,15	0,30
325	Yemas de huevo	G	100	30%	0,15	0,75
50	Almidón de achira	g.	50	100%	1,00	0,20
125	Harina de trigo	g.	125	100%	0,87	0,21
5	Polvo de hornear	g.	5	100%	1,85	0,07

					Total	4,42
Cant. Producida: 400 g de masa y 1000 g de relleno						
Cant. Porciones: 40 de 35 g Costo por porción: 0,11						
<p style="text-align: center;"><b>TÉCNICAS</b></p> <p><b>MASA DE TELA:</b> Batir los huevos con la harina y la manteca hasta que la masa quede manejable, reposar en el refrigerador durante 30 minutos. Luego con la ayuda de un bolito extender la masa e ir formando círculos muy finos.</p> <p><b>RELLENO:</b> Batir la mantequilla, la manteca y el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa. Batir las claras a punto de nieve, sin dejar de batir añadir las yemas una a una, incorporar al preparada anterior y luego agregar la harina, el almidón, polvo de hornear y el queso hasta que todos los ingredientes estén incorporados.</p> <p>En cada círculo de tela poner aproximadamente una cucharada de relleno y doblar los extremos en 5 lados.</p> <p>Pintar el relleno con un huevo batido</p> <p>Hornear a 350°C durante 20 minutos.</p>						
						



## **Fichas técnicas de propuesta gastronómica**

### **4.1.2 Licores**

4.2.1 Licor de menta

4.2.2 Licor de cedrón

4.2.3 Licor de hinojo

4.2.4 Licor de toronjil





**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Licor de menta		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hojas de menta fresca limpias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licor macerado en base de menta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mientras más tiempo este el aguardiente en maceración se obtendrá mejores resultados en cuanto a sabor y aroma.</li> <li>Es importante que la botella en la que se realiza la maceración tenga cierre hermético.</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Licor de menta					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
Para el macerado						
200	Menta	g.	200	100	0,80	1,60
1000	Aguardiente	ml.	1000	1000	2,50	2,50
Para preparación del licor						
500	Azúcar	g.	500	1000	1,00	0,50
500	Agua de menta	ml.	500	1000	0,80	0,40
Cant. Producida: 1500ml						
Cant. Porciones: 3 de 500ml				Costo por porción: 1,66		
<b>TÉCNICAS</b> Macerar la menta en el aguardiente durante dos meses. Filtrar el aguardiente macerado Hervir el agua con el azúcar durante 5 minutos a 100°C, hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar Mezclar el aguardiente macerado y filtrado con el almíbar frío. Embotellar y etiquetar.						



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Licor de cedrón		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hojas de cedrón frescas limpias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licor macerado en base de cedrón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mientras más tiempo este el aguardiente en maceración se obtendrá mejores resultados en cuanto a sabor y aroma.</li> <li>Es importante que la botella en la que se realiza la maceración tenga cierre hermético.</li> </ul>



Universidad de Cuenca



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Licor de cedrón					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
Para el macerado						
200	Cedrón	g.	180	90%	0,40	1,60
1000	Aguardiente	ml.	1000	100%	2,50	2,50
Para preparación del licor						
500	Azúcar	g.	500	100%	1,00	0,50
500	Agua de cedrón	ml.	500	100%	0,60	0,60
					Total	5,20
Cant. Producida: 1500ml						
Cant. Porciones: 3 de 500ml			Costo por porción: 1,73			
<b>TÉCNICAS</b>  Macerar el cedrón en el aguardiente durante dos meses. Filtrar el aguardiente macerado Hervir el agua con el azúcar durante 5 minutos a 100°C hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar Mezclar el aguardiente macerado y filtrado con el almíbar frío. Embotellar y etiquetar.						



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Licor de toronjil		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramas de toronjil frescas y limpias( se incluye tallo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licor macerado en base de toronjil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mientras más tiempo este el aguardiente en maceración se obtendrá mejores resultados en cuanto a sabor y aroma.</li> <li>Es importante que la botella en la que se realiza la maceración tenga cierre hermético.</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Licor de toronjil					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
Para el macerado						
300	Toronjil	g.	300	100%	0,60	1,80
1000	Aguardiente	ml.	1000	100%	2,50	2,50
Para preparación del licor						
500	Azúcar	g.	500	100%	1,00	0,50
500	Agua de toronjil	ml.	500	100%	0,60	0,60
					Total	5,40
Cant. Producida: 1500ml Cant. Porciones: 3 de 500ml                      Costo por porción: 1,80						
<b>TÉCNICAS</b>  Macerar el toronjil en el aguardiente durante 2 meses. Filtrar el aguardiente macerado Hervir el agua con el azúcar durante 5 minutos a 100°C, hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar Mezclar el aguardiente macerado y filtrado con el almíbar frío. Embotellar y etiquetar.						



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de: Licor de hinojo		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramas de hinojo frescas y limpias( se incluye tallo, y flores)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licor macerado en base de hinojo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mientras más tiempo este el aguardiente en maceración se obtendrá mejores resultados en cuanto a sabor y aroma.</li> <li>Es importante que la botella en la que se realiza la maceración tenga cierre hermético.</li> </ul>



**Universidad de Cuenca**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

FICHA TECNICA DE: Licor de hinojo					Fecha: 29/11/2016	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
Para el macerado						
400	Hinojo	g.	400	100%	0,80	3,20
1000	Aguardiente	ml.	1000	100%	2,50	2,50
Para preparación del licor						
500	Azúcar	g.	500	100%	1,00	0,50
500	Agua de hinojo	ml.	500	100%	0,80	0,80
					Total	7
Cant. Producida: 1500ml						
Cant. Porciones: 3 de 500ml				Costo por porción: 2,33		
<b>TÉCNICAS</b> Macerar el hinojo en el aguardiente durante 3 meses. Filtrar el aguardiente macerado Hervir el agua con el azúcar durante 5 minutos a 100°C, hasta formar un almíbar ligero y dejar enfriar Mezclar el aguardiente macerado y filtrado con el almíbar frío. Embotellar y etiquetar.						





## CONCLUSIONES

Como conclusión del proyecto realizado se tiene que es posible el rescate de tradiciones culinarias mediante el estudio y aplicación de la gastronomía ancestral, de igual manera se ha podido demostrar que la repostería cuencana es apta para la aplicación de técnicas de maridaje al igual que los licores elaborados en base de maceraciones caseras o artesanales, esto debido a las propiedades organolépticas que los caracteriza, como son su sabor, su aroma su textura y su persistencia, siendo necesario estudiar y aplicar correctamente las técnicas de maceración, sin olvidar los postres que fueron objetos de estudio para maridarlos, los mismos que brindan varios beneficios ya sea de complementar o contrarrestar los sabores para crear nuevas y sabrosas experiencias en boca.

Para llevar a cabo la realización del proyecto ha sido necesario interactuar con profesionales gastronómicos, indagar recetas de antaño y conversar con historiadores que conozcan sobre el tema culinario ancestral. Se ha realizado varias degustaciones con la finalidad de obtener criterios de mejora tanto para los licores macerados como para los postres y de esta manera tener como producto final elaboraciones de buena calidad organoléptica y de presentación.

Finalmente se ha concluido con un recetario que incluye las recetas de postres y licores debidamente combinados y maridados, obedeciendo a criterios profesionales técnicos para su aplicación. La propuesta tuvo total aceptación por parte de las personas que formaron parte del panel degustador, demostrando así que los licores elaborados caseramente también pueden llegar a ser bebidas de élite que se pueden servir en todo tipo de ocasión.



Universidad de Cuenca

## RECOMENDACIONES

Luego de la aplicación y estudio de técnicas de maceración y maridaje se puede brindar como recomendación ciertos puntos importantes y necesarios para la obtención de un producto final de buena calidad, entre estas se puede mencionar el uso de alcohol etílico puro potable para la maceración, sin embargo en el medio de la sociedad cuencana no es fácil acceder a estos productos por lo que se recomienda sustituir este por un aguardiente de buena calidad que cumpla con los estándares de calidad establecidos por el INEN, de igual manera realizar la maceración bajo estrictas normas de higiene para evitar cualquier tipo de contaminación ya sea química, física o microbiológica que afecte la calidad del licor.

Se recomienda también realizar las maceraciones en recipientes herméticamente tapados y en ausencia de luz de esta manera los principios activos de las hierbas aromáticas no se perderán, tomando siempre en cuenta los tiempos y temperaturas adecuadas para su maceración, basándose en las propiedades organolépticas de cada una.

Para la conservación de los licores envasados se recomienda etiquetarlos correctamente y conservarlos en ambientes secos, alejados de la luz solar y por un periodo no mayor a un año.

Por su parte para la elaboración de postres cuencanos se recomienda el uso de ingredientes de buena calidad ya que esto brindará un producto final de excelentes características organolépticas, como sugerencia especial se da que para la realización de cualquier platillo cuencano se indague, investigue y aplique recetas de antaño ya que estas son las que brindan los mejores resultados de sabor, además de que se mantiene viva la cultura gastronómica de la región.



Universidad de Cuenca

La recomendación final es que se aprecie la gastronomía ancestral, y se considere como apta para su aplicación en todo tipo de ocasión, siempre y cuando cumpla con las características y propiedades necesarias para ser un producto de buena calidad, basándose en aspectos de sabor, color, aroma y textura. Considerar al licor artesanal como una bebida propia que brinda varios beneficios y a los postres cuencanos como platillos aptos para la finalización de un banquete de lujo.



Universidad de Cuenca

## ANEXOS

### Anexo 1.

#### Diseño del trabajo aprobado.

Cuenca, abril 18 de 2016  
Oficio No. 017 UT FCH – 2016

MG. AUGUSTO TOSÍ (Director del Trabajo)  
SRTA. MAYRA ESTEFANÍA CRIOLLO VÁSQUEZ (Estudiante)

*Augusto Tosí* 20-04-2016  
*Mayra Criollo*

Ciudad.-

De mi consideración:

La Unidad de Titulación, en sesión ordinaria del día 29 de marzo de 2016, sugirió al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, aprobar el Diseño de Trabajo de Titulación de la estudiante SRTA. MAYRA ESTEFANÍA CRIOLLO VÁSQUEZ, con el tema: "PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRÓN Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS." Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. Por las modificaciones que implica el nuevo reglamento de Régimen Académico del 06 de Mayo de 2015, los estudiantes, dispondrán como máximo hasta el 08 de abril de 2017, para la entrega de su trabajo de titulación, considerando que si el trabajo es concluido a los 180 días posteriores a la fecha de aprobación puede entregar el mismo.

Atentamente,

*Leonardo Torres León*

Lcdo. Leonardo Torres León  
COORDINADOR DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**INFORME ACADÉMICO DE TRABAJO DE GRADO**

PROYECTO DE  
INVESTIGACIÓN

☐

PROYECTO DE  
INTERVENCIÓN

☒

EXAMEN COMPLEXIVO

☐

**NOMBRE DE LOS PROFESORES QUE INFORMAN:** Unidad de Titulación Especial.  
Lcdo. Leonardo Torres//Ing. Sandra Pesántez

**TEMA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN:** "PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRÓN Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS"

**ALUMNO/A:**

MAYRA ESTEFANÍA CRIOLLO VÁSQUEZ

**TÍTULO ACADÉMICO AL QUE SE ASPIRA:**

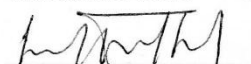
Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Una vez realizado el estudio del diseño de manera conjunta entre los profesores designados y el estudiante. Se procede al informe correspondiente tomando en cuenta los siguientes motivos académicos.

1. El tema propuesto es factible de realización:	SI	NO	REFORMULAR
	X		
2. Esquema metodológico: (Correlación del tema con los objetivos y marco teórico o revisión bibliográfica).	SI	NO	REFORMULAR
	X		
Hay correlación de la metodología con el tema propuesto.	X		
Existe correlación de la metodología con los objetivos.	X		
Hay correlación del tema con los objetivos.	X		
Se nota la correlación del tema con el marco teórico o con la revisión bibliográfica.	X		
Se advierte la correlación de los objetivos con el marco teórico o la revisión bibliográfica.	X		
3. La formulación de los objetivos es adecuada	SI	NO	REFORMULAR
	X		
4. Las técnicas que se utilizarán para el desarrollo de la investigación son:			
Método Cuantitativo	X		
Método Cualitativo	X		
	SI	NO	REFORMULAR
5. Las referencias bibliográficas son suficientes y adecuadas al tema	X		
6. APRECIACIÓN FINAL	INFORME FAVORABLE	INFORME NO FAVORABLE	INFORME FAVORABLE CON MODIFICACION
	X		

**OBSERVACIONES:**

Cuenca, marzo 29 de 2016

  
LCDO. LEONARDO TORRES LEÓN MG.  
COORDINADOR UNIDAD TITULACIÓN

  
ING. SANDRA PESÁNTIZ MG.  
SECRETARIA UNIDAD TITULACIÓN

**Escaneado por: Estefania Criollo**

**Fecha: 05- Enero- 2017**



Universidad de Cuenca

## Anexo2.

### Fotografías de la maceración del licor artesanal

#### Materia Prima utilizada para la maceración.



**Menta**



**Hinojo**

Fotografiadas por: Estefania Criollo



**Toronjil**



**Cedrón**

Fotografiadas por: Estefania Criollo

### **Botellas usadas para la maceración**



**Fotografiadas por: Estefania Criollo**

### **Botellas utilizadas para envasado del licor**



**Fotografiadas por: Estefania Criollo**

Universidad de Cuenca

## Maceración

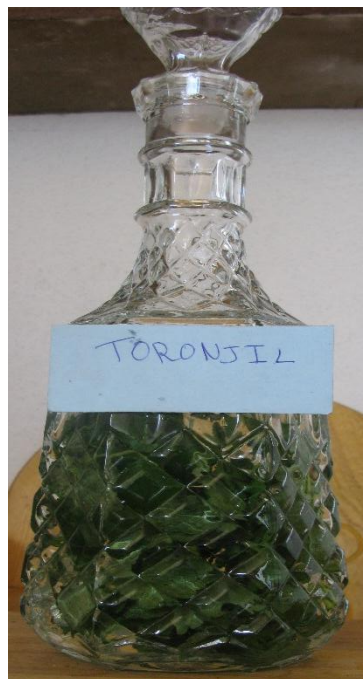


**Maceración de Menta**

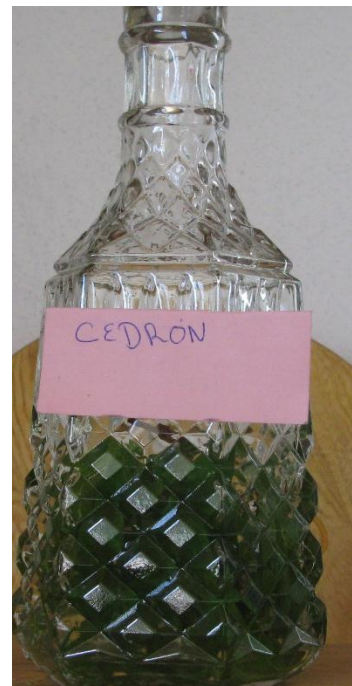


**Maceración de Hinojo**

**Fotografiadas por: Estefania Criollo**



**Maceración de Toronjil**



**Maceración de Cedrón**

**Fotografiadas por: Estefania Criollo**





Universidad de Cuenca

### Anexo 3

#### FICHA DE DEGUSTACION DE LICORES ARTESANALES

Universidad de Cuenca.					
Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".					
Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)					
Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta					
Hinojo					
Cedrón					
Toronjil					
Recomendaciones y observaciones					
Nombre:					
Fecha:					

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017

Universidad de Cuenca

#### Anexo 4.

#### Fichas de degustación realizada el 29 de Junio de 2016

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	4	5	5	5	3
Hinojo	4	5	5	5	4
Cedrón	5	5	2	5	2
Toronjil	0	5	0	5	0.

Recomendaciones y observaciones

Menta → Aumentar grado alcohólico y disminuir dulce

Hinojo → " " " "

Cedrón → " " " "

Toronjil → " " " "

↳ Aumentar Aromas y Sabor.

Nombre: DAVID RUIZ MORALES

Fecha: 29/JUNIO/2016.

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	3	5	4	5	3
Hinojo	4	4	5	4	4
Cedrón	4	5	5	4	5
Toronjil	3	3	2	4	2

Recomendaciones y observaciones

Menta → Trabajar con mas menta (Hojas).

Hinojo → Probar con almibar & azúcar morena.

Cedrón → Trabajar con mas cedrón.

Toronjil → Trabajar con mas toronjil. (potenciar el sabor).

Nombre: Ing. Dany Quinde.

Fecha: 29-06-2016.

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

### Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	2	2	2	4	Medio.
Hinojo	2.	4	5	3	Medio
Cedrón	4.5	5	5	4.5	ALTA.
Toronjil	4	5	4.	4	Medio

#### Recomendaciones y observaciones

Acentuar más los sabores con c/o de los ingredientes (mayor porcentaje del producto). En la relación al alcohol se nota un grado bastante bajo, especialmente con la menta.

Nombre:

José Reinos

Fecha:

29-01-2016.

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017





Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	5	5	5	5	4
Hinojo	4	5	5	4	5
Cedrón	5	5	5	5	5
Toronjil	4	4	4	5	4

Recomendaciones y observaciones

Los licores están aptos para ser degustados con postres

Bajar el azúcar para tener más sabor a aguardiente.

Nombre: Mateo Bueno

Fecha: 29/06/2016

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	4	5	5	5	3
Hinojo	4	5	4	5	2
Cedrón	4	5	4	5	4
Toronjil	0	3	0	4	0

Recomendaciones y observaciones

Nombre: Augusto Tosi  
Fecha: 29 / Junio / 2016

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

## ANEXO 5.

### FICHAS DE DEGUSTACIÓN DE LICORES REALIZADA EL 19 DE JULIO DE 2016

Universidad de Cuenca.					
Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".					
Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)					
Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	3	3	2	5	
Hinojo	4	5	5	5	
Cedrón	5	5	4.5	5	
Toronjil	5	5	5	5	
Recomendaciones y observaciones					
En el licor de menta se sugiere acentuar aroma y sabor; si es difícil en producto natural se recomienda la utilización de esencia de menta.					
Nombre: José Reinos					
Fecha: 19 de Julio del 2016.					

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	4	3,5	3,5	4	1
Hinojo	2	4	3	2	4
Cedrón	4	4	4	4	3
Toronjil	3	4	4	4	1

Recomendaciones y observaciones

Hinojo en exceso, textura aspera,

Menta y toronjil, desaparecen de inmediato.

Nombre: *Augusto Rossi*

Fecha: 19- Julio-2016

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017





Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	5	5	4	4	3
Hinojo	5	5	5	5	5
Cedrón	4	5	4	5	4
Toronjil	4	5	4	4	4

Recomendaciones y observaciones

Los licores son buenos en sabor sin embargo se recomienda que se concentre más los aromas y se baje el contenido de alcohol.

Nombre: Mateo Bueno

Fecha: 19 - Julio - 2016.

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

Universidad de Cuenca.

Ficha de control de análisis organoléptico y degustación de licores artesanales del proyecto de intervención intitulado "PROPUESTA DE ELABORACION DE LICORES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRON Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS".

Califique con un rango de 1 a 5 (siendo 1 la menor y 5 la calificación más alta)

Licor	Sabor	Color	Aroma	Textura	Persistencia
Menta	4	5	3	4	4
Hinojo	4	5	5	4	5
Cedrón	3	5	5	5	4
Toronjil	3	4	3	3	3

#### Recomendaciones y observaciones

1. Menta → Trabajar en el aroma.

2. Hinojo → Bajar un poco la densidad.

3. Cedrón → Muy fuerte en el sabor.

4. Toronjil → Falta potenciar el aroma.

Nombre: Dany Quinde.

Fecha: 19 - Julio - 2016

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

## ANEXO 6

### FICHAS DE DEGUSTACIÓN PARA MARIDAJES DE POSTRES Y LICORES



**Universidad de cuenca**

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos					
Arroz con leche					
Relámpagos					
Buñuelos					
Torta Negra					
Quesadillas					

Nombre:

Fecha:

Observaciones:

**Escaneado por: Estefania Criollo**

**Fecha: 05- Enero- 2017**



Universidad de Cuenca

## ANEXO 7.

### FICHAS DE DEGUSTACIÓN DE MARIDAJES REALIZADA EL 21 DE OCTUBRE DE 2016



Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	5	5	4	5	
Arroz con leche	5	5	5	5	Cedrón, Menta, Hinojo, Toronjil
Relámpagos	5	5	5	5	Hinojo, Cedrón
Buñuelos	5	5	3	4	Toronjil
Torta Negra	4	4	4	4	Menta
Quesadillas	4	4	3	4	Toronjil

Nombre: Diana Cordero Contreras

Fecha: 21- octubre- 2016.

Observaciones:

Subir un poco más la cantidad de alcohol de

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



## Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	4.5	5	5	4.7	cedron
Arroz con leche	4.5 falta un poquito de color	5	5	4.5 falta color de color	cedron menta
Relámpagos	5	5	5	5	toronjil cedron hinojo menta
Buñuelos	5	5	4	4	hinojo
Torta Negra	5	5	5	5	—
Quesadillas	3	4.5	3	4.8	cedron

Nombre: Thelma Cazorla

Fecha: 21 de octubre del 2016

Observaciones:

Los licores deben ser más fuertes y un poco más dulces

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017





Universidad de Cuenca



Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	5	5	5	5	Menta
Arroz con leche	5	5	5	5	Cedrón
Relámpagos	3	5	4	5	Hinojo
Buñuelos	5	5	5	5	Toronjil
Torta Negra	4	4	3	5	menta
Quesadillas	3	3	2	3	cedron

Masa consisten

Nombre: SILVANA ASTUDILLO

Fecha: 21/10/16

Observaciones:

mejorar etiqueta botellas

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017

Universidad de Cuenca



## Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	5	5	5	4	Cedron.
Arroz con leche	3	4	4	5	Cedron.
Relámpagos	4	5	4	4	Hinojo
Buñuelos	4	5	3	4	Hinojo
Torta Negra	5	5	5	4	—
Quesadillas	4	5	3	4	Menta

Nombre: Augusto Tosi

Fecha:

Observaciones:

Poner + almidón en licores. / + Azúcar en arroz con leche.  
Pasar mas delgado de la quesadilla

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



## Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	5	5	5	5	menta
Arroz con leche	5	5	5	5	menta
Relámpagos	4	4	2	3	hinojo
Buñuelos	5	5	5	5	menta
Torta Negra	3	4	3	3	hinojo
Quesadillas	2	3	4	2	toronjil

Nombre: Ana Luca Sarmiento

Fecha: 21 Oct 2016

Observaciones:

Muy bien el licor de menta es excelente

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017





Universidad de Cuenca

Cedron

Toronjil

Menta

Hinojo



Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	4	4	4	4	Cedron
Arroz con leche	4	5	4	4	Cedron
Relámpagos	4	4	4	4	Hinojo
Buñuelos	4	3	3	3	Menta
Torta Negra	3	4	3	3	Toronjil
Quesadillas	4	3	4	4	Menta

Nombre: Santiago Lopez

Fecha: 21/Oct./2016

Observaciones:

Para mí falta más intensidad en todos los licores de alcohol y aroma.

*S. Lopez*

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



## Universidad de cuenca

Propuesta de elaboración de licores con base en menta, cedrón, hinojo, toronjil y su maridaje con postres cuencanos.

Ficha de degustación y maridaje.

	Sabor	Color	Textura	Aroma	Licor para maridaje
Quimbolitos	5	5	5	5	Menta
Arroz con leche	5	4	5	5	Menta cedrón
Relámpagos	4	3	3	3	Cedrón
Buñuelos	3	4	4	4	Menta
Torta Negra	4	4	4	4	Menta
Quesadillas					

Nombre: Mg<sup>a</sup> Mailene

Fecha:

Observaciones:

Escaneado por: Estefania Criollo

Fecha: 05- Enero- 2017



Universidad de Cuenca

## Referencia Bibliográfica

Alvarez, H. (s.f.). *Utilidad de las plantas y algunas prácticas de medicina alternativa*. Cuenca.

Aristizábal, D. (2004). *Secretos de los licoes caseros*. Buenos Aires: Editorial Albatros.

Astudillo, A. M. (2008). *Dulces de Cuenca*. Cuenca: Municipalidad de Cuenca.

De la Riva Garica, J. Á. (2013). *Bebidas: Asesoramiento, preparación y presentación de bebidas en el bar y cafetería*. Ideaspropias Editorial S.L.

Editorial Vértice. (2008). *Enología para cocineros*. Editorial Vértice .

Fernández Dias, M. A. (2015). *Servicio Especializado de Vinos*. Tutor Formación.

Gallardo, J. F. (2012). *Servicio de Vino*. Editorial Paraninfo .

Gutierrez, A. y. (2004). *El libro de los licores de España*. Barcelona: Ediciones Robinbook.

Iglesias, M. (s.f.). *Especias & hierbas aromáticas. Cómo utilizarlas para aprovechar todas sus virtudes*. Ediciones LEA.

Jaramillo, M. (2012). *Texto guía de cocina ecuatoriana*. Cuenca: Departamento de Cultura Universidad de Cuenca.

Jethro, K. (2000). *Regreso al Eden*. California: Lotus Press.



Universidad de Cuenca

La Cerca, A. (2006). *Licores de América*. Editorial Albatros.

Lifchitz, A. (2006). *Plantas medicinales*. Buenos Aires: Editorial Kier.

Pacheco, G. (2011). *Licores tradicionales de Lanzarote*. Vega de Yugo.

Soubeiran, E. (1847). *Tratado de farmacia teorico y practico* (Vol. I). España: Sociedad de autores, Libreros, impresores de España.

Valdés, M. P. (2014). *Hecho en casa*. Madrid: Selector.

Valdivieso, A. (16 de Diciembre de 2016). Entrevista sobre Historia de los licores en cuenca. (E. Criollo, Entrevistador) Cuenca, Azuay, Ecuador.

Vasquez De Fernandez de Córdova, N. (2015). *Ashanga*. Cuenca: MIES.

Vintimilla, E. (1994). *Viejos Secretos de la cocina cuencana*. Cuenca: Atlátidam.

Vintimilla, E. (2005). *El sabor de los recuerdos*. Cuenca: Altaflor.

## REFERENCIAS DE INTERNET

A., P. (30 de 09 de 2011). *THE NO PLACE*. Recuperado el 8 de septiembre de 2016, de Blog dedicado a la filosofía contestataria:  
<http://thenoplace.blogspot.com/2011/09/eulalia-vintimilla-de-crespo.html>

Botanical Online. (s.f.). *Maceraciones*. Recuperado el 20 de Junio de 2016, de  
<http://www.botanical-online.com/maceraciones.htm#>



Universidad de Cuenca

Dovislaw, E. (2004). *Formulario de licorería*. Rverte. Recuperado el 15 de mayo de 2016, de <https://books.google.com.ec/books?id=9CqTdOlyB-kC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

EcuRed. (25 de Mayo de 2012). *EcuRed*. Recuperado el 22 de abril de 2017, de Maceración: <http://www.ecured.cu/Maceraci%C3%B3n>

El Comercio. (9 de Agosto de 2009). Panes con sabor de tradición en Cuenca. Recuperado el 22 de junio de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/panes-sabor-tradicion-cuenca.html>

*Fundamentos Botánicos de Los Cultivos Tropicales*. (s.f.). IICA Biblioteca Venezuela. Recuperado el 14 de Mayo de 2016, de [https://books.google.com.ec/books?id=gJiVVBk-vWMC&printsec=frontcover&source=gbp\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=gJiVVBk-vWMC&printsec=frontcover&source=gbp_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

INEN. (1992). *INEN 362 Bebidas alcohólicas. Aguardiente de caña retificado. Requisitos*. INEN. Recuperado el 20 de junio de 2016, de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0362.1992.pdf>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2012). *Memoria, saberes y usos sociales de los huertos en las edificaciones patrimoniales del Azuay*. Recuperado el 10 de Junio de 2016, de <http://www.inpc.gob.ec/component/content/article/506>

Narvaez Torres, G. E. (2013). *Propuesta creativa en la elaboración y presentación de dulces tradicionales que se ofrecen en las festividades de Corpus Cristi en la ciudad de Cuenca*. Recuperado el 26 de JUNIO de 2016, de Repositorio UTE : [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11810/1/53390\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11810/1/53390_1.pdf)

Ortiz Ramírez, G. A. (2014). *Desarrollo de licores macerados de fruta, con un sistema de comercialización no tradicional con mejora de procesos en la Empresa Ron Catan*. Recuperado el 16 de Abril de 2016, de Repositorio Digital Udla: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/698>



Universidad de Cuenca

Pérez, B.S. ( 18 de Octubre de 2010). Fundación de Investigaciones Sociales, A.C. Recuperado el 15 de Noviembre de 2016 de Alcohol-Informate:  
<http://www.alcoholinformate.org.mx/saberdelmundo.cfm?catID=4&id=355>

Ramirez De la Torre, N. (s.f.). *Los licores. Definicion y tipos*. Recuperado el 12 de abril de 2016, de Alambique.com:  
<http://www.alambiques.com/licores.htm>

Riva, R., Tobar, G., & Zambrano, J. (8 de Julio de 2013). *Azuay por dentro 2006*. Recuperado el 2 de mayo de 2016, de Scribid.:  
<https://es.scribd.com/doc/152540965/Azuay-Por-Dentro-2006#scribd>

Romero Lozano, C. A. (2013). *Elaboración de macerados y mistelas con especies vegetales disponibles en la provincia del azuay*. Cuenca: Universidad de Cuenca. Recuperado el 20 de Abril de 2016, de  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3697/1/Tesis.pdf>

Saquicela, P. (12 de Junio de 2016). La cocina cuencana tiene un nombre: Nydia Vázquez. *El Mercurio*. Recuperado el 8 de septiembre de 2016, de  
<https://www.elmercurio.com.ec/533732-la-cocina-cuencana-tiene-un-nombre-nydia-vazquez/#.V9Fx0k3hC00>

Unsiön Tv. (3 de marzo de 2016). *Facebook*. Recuperado el 8 de septiembre de 2016, de Cocinemosenfamilia:  
<https://www.facebook.com/CocinemosTV/photos/a.618606744883771.1073741828.618594971551615/975208662556909/?type=3&theater>

Vargas vásquez, M. d. (2009). *Las Recetas de la repostería tradicional cuencana, en la primera década del siglo XXI*. Recuperado el 20 de Julio de 2016, de Repositorio Digital Universidad de Cuenca:  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/16717>